GM
Buku Lengkap
Aneka Cake
DIAH NIMPUNO

Buku Lengkap Aneka Cake

DIAH NIMPUNO

BUKU LENGKAP ANEKA CAKE

oleh:
DIAH NIMPUNO

GM 615205003

Kompas Gramedia Building Blok Lt.5
Jl Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

Editor
Petra Aquina Budiarti

Photographer:
Syahroni

Food stylist:
Firta Hapsari

Perwajahan:
Fatma Febiyanti

ISBN: 978-602-03-1765-6

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2015

Bagi penulis terbitnya buku ini seperti tercapainya sebuah cita-cita. Mengenal dunia *baking* sejak anak-anak, kemudian semakin mendalaminya dan akhirnya mantap berkarir sebagai penulis buku masakan seakan sebuah kisah panjang yang bermuara *happy ending*. Seluk beluk pembuatan *cake* adalah salah satu cabang ilmu *baking* yang paling diminati penulis. Oleh sebab itu penulis sangat menikmati proses penyusunan buku ini, mulai dari berburu *literature*, kemudian memadukannya dengan pengalaman hingga pemilihan dan pengujian aneka resep. Pengujian tersebut kadang tidak cukup satu atau dua kali, beberapa resep harus diulang beberapa kali hingga ditemukan formula terbaik yang layak disajikan, karena hanya yang terbaiklah layak menjadi bahan untuk *sharing* dengan pembaca.

Pembuatan *cake* adalah salah satu cabang *baking* yang akan selalu berkembang sepanjang masa. Buku ini berisi aneka jenis *cake* menurut teknik / cara pembuatannya. Terciptanya aneka teknik pembuatan *cake* berasal dari komposisi bahan, misalnya *cake* yang mengandung banyak lemak (*butter cake*) dibuat menggunakan teknik mengocok lemak dan gula terlebih dulu sedangkan *cake* yang tidak atau sedikit mengandung lemak (*sponge cake*) dibuat dengan cara mengocok telur dan gula terlebih dahulu. Tentu saja di antara kedua teknik tersebut disajikan pula teknik-teknik baru yang lain dengan cara konvensional.

Penulis sangat berterimakasih pada Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama yang telah memberi kesempatan untuk berbagi pengetahuan kepada pembaca tercinta dimanapun berada melalui buku ini. Penulis menyadari buku ini tentu masih mempunyai kekurangan karena itu saran dan kritik membangun dari siapapun yang membaca buku ini akan diterima dengan senang hati. Bagaimanapun kepuasan pembaca adalah tolok ukur bagi keberhasilan sebuah buku.

Salam,
Penulis

Daftar Isi

1.1 ALAT DASAR dan PENUNJANG

Alat Dasar :

- Aneka alat ukur : timbangan,
- mangkuk ukur, gelas ukur, sendok ukur
- Mangkuk adonan
- Spatula, *balloon whisk*, kuas
- Ayakan / saringan
- Aneka loyang
- Mikser listrik
- Oven
- Rak pendingin kue

Alat Penunjang :

- Parutan keju
- Meja putar (*lazy susan*)
- Peralatan untuk menghias

1.2. BAHAN DASAR dan PENUNJANG

Bahan Dasar:

- **Telur**

Fungsi dari telur dalam adonan *cake* adalah sebagai bahan pembangun struktur agar *cake* mengembang / tidak turun karena telur bersifat menahan udara sehingga volume *cake* terjaga. Selain itu telur juga sebagai penambah citarasa, nutrisi, kelembaban, dan warna kekuningan pada *cake*.

- **Gula dan bahan pemanis lainnya**

Fungsi utama gula adalah sebagai bahan pemanis, selain itu gula juga berfungsi untuk mempertahankan kelembaban pada *cake*. Selama dipanggang, gula dalam adonan *cake* mengalami karamelisasi sehingga *cake* cepat matang, dengan demikian kelembaban *cake* dipertahankan. Gula yang lazim dipakai dalam pembuatan *cake* adalah gula pasir berbutir halus (gula *castor*) atau gula halus.

- **Tepung terigu**

Tepung terigu berguna untuk membangun kerangka atau struktur *cake*. Penggunaan tepung yang sesuai untuk setiap jenis *cake* dapat dilihat pada bagian tip sukses pembuatan *cake* yang terdapat pada masing-masing sub bab. Secara umum pilihlah tepung terigu yang baik dalam arti tidak terkontaminasi aroma bahan lain, penyimpanan yang tepat, tidak lembab / menggumpal, dan tidak berkutu.

- **Tepung maizena**

Tepung maizena berguna untuk memperhalus tekstur *cake*, terutama pada sponge *cake*. Juga berfungsi untuk merendahkan kadar protein pada tepung. Pemakaian tepung maizena tidak boleh terlalu banyak sebab akan membuat tekstur *cake* menjadi kering tidak *moist* oleh karena itu dalam pembuatan bolu gulung / *roll cake* disarankan tidak menggunakan tepung maizena agar tidak retak ketika digulung.

- **Margarin dan mentega /*butter***

Margarin berasal dari lemak nabati, di Indonesia biasanya dibuat dari kelapa sawit. Karena terbuat dari nabati maka citarasanya kurang gurih, oleh karena itu kini banyak margarin yang diberi tambahan bahan perasa / *flavouring* untuk meningkatkan citarasa. Margarin mengandung lemak nabati, cairan, dan garam. Kini di pasaran telah banyak margarin yang mempunyai

kadar lemaknya rendah, margarin jenis ini biasanya kadar cairannya lebih tinggi.

Mentega , dalam bahasa Inggris disebut dengan *butter* dan dalam bahasa belanda disebut dengan room*butter* terbuat dari lemak hewani yaitu dari susu yang diambil lemaknya. Mentega sedikit sekali mengandung cairan. Karena berasal dari susu, citarasa mentega lebih gurih dari pada margarin dan harganya pun lebih mahal, karena bahan baku mentega juga lebih mahal dan proses pembuatannya lebih rumit.

Bahan Penunjang:

Minyak / *vegetable oil*

- Cokelat bubuk
- *Cooking chocolate*
- Vanili bubuk
- Aneka pasta, pewarna kue, dan *flavouring*

- Manisan buah
- Aneka kacang

- Buah kering
- Buah segar
- Buah kaleng

- *Whipping cream* : cair dan bubuk
- Keju
- Gelatin bubuk
- Susu : cair, bubuk, dan susu kental manis
- Santan
- Aneka kembang gula untuk hiasan

Pedoman Umum Membuat Cake

1. Baca resep dengan cermat dan teliti, perhatikan ukuran-ukuran bahan yang disebutkan dalam resep, misalnya gram, ml, sdt, sdm dan gunakan alat ukur standar yang berkualitas baik. Sebelum digunakan timbangan harus menunjuk angka nol. Mengukur cairan harus sejajar dengan mata / “eye-level”.

2. Pastikan semua alat dan bahan yang diperlukan tersedia. Usahakan menggunakan loyang sesuai dengan yang disebutkan dalam resep sebab jika ukuran loyang berbeda akan berpengaruh pada suhu dan waktu pemanggangan atau pengukusan.

3. Penggunaan bahan baku yang berkualitas tentu saja akan menghasilkan *cake* yang bermutu tinggi dalam segi citarasa. Sedangkan untuk membuat *cake* yang berpenampilan indah dibutuhkan kesabaran dalam berlatih.

4. Jika kapasitas peralatan tidak menunjang jangan membuat adonan dalam jumlah sekaligus banyak sebab beresiko bantat akibat pengocokan yang kurang sempurna dan menunggu “antrian” untuk dipanggang, terutama untuk *cake* yang tidak menggunakan *emulsifier*. Untuk peralatan kapasitas rumah tangga buatlah maksimal 2 resep saja.

5. Sangat penting untuk mengenal oven yang akan digunakan dengan baik. Setiap oven baik itu oven listrik, gas, atau oven kompor mempunyai karakteristik sendiri. Secanggih apapun oven pasti mempunyai beberapa “spot” yang lebih panas atau kurang panas. Sesudah mengenal oven, setiap kali memanggang *cake* ada baiknya memutar posisi loyang setelah setengah waktu memanggang terlampaui.

6. Sebelum menyalakan oven atur posisi rak dalam oven, pasang pada suhu yang diminta 20-30 menit sebelum waktu memanggang.

7. Pastikan semua bahan dalam suhu ruangan, kecuali disebutkan lain. Dalam pembuatan *cake* bahan dasar (telur, gula, tepung terigu, dan lemak) harus dalam suhu ruang. Jika telur baru dikeluarkan dari lemari pendingin tunggu beberapa saat hingga mencapai suhu ruang. Suhu bahan-bahan yang tidak tepat (terlalu dingin atau terlalu panas) sangat berpotensi menimbulkan kegagalan.

8. Ayak tepung dan bahan kering lainnya sebelum dicampurkan ke dalam adonan, pengayakan tepung tidak saja berguna untuk menghindarkan dari gumpalan dan kotoran tetapi juga agar tekstur *cake* lebih

mengembang.

9. Siapkan loyang yang diperlukan, perhatikan apakah loyang harus dioles margarin atau tidak, harus diberi alas kertas atau tidak. Isi loyang dengan adonan *cake* sebanyak setengah hingga dua pertiga tinggi loyang.

10. Idealnya memanggang *cake* tidak secara bersusun, hal ini terutama pada oven skala rumah tangga. Jika terpaksa harus memanggang secara bersusun, cukup dua loyang saja dan jarak antara dua buah loyang (atas dan bawah) sedikitnya 15 cm agar setiap loyang masih mendapat aliran panas. Juga ketika memanggang *cake* dengan loyang berjajar atau bersebelahan, beri jarak sedikitnya 5 cm di antara loyang.

11. Menguji kematangan *cake*, yang berarti harus membuka pintu oven hanya boleh dilakukan setelah permukaan *cake* terlihat kekuningan dan terlihat kokoh. Sebab bila *cake* belum cukup kokoh, tekanan udara dari luar akan mengempiskan *cake*, hal ini terutama pada *cake* yang bertekstur ringan seperti: sponge *cake*, angel *cake*, *chiffon cake*, atau cotton *cake*.

12. Sebelum melapisi *cake* dengan krim, apapun jenis krimnya, pastikan *cake* sudah dalam keadaan dingin.

13. Kebersihan dapur juga harus diperhatikan, jangan sampai peralatan dan bahan-bahan yang digunakan terkontaminasi bakteri. Untuk itu cucilah tangan sebelum mulai bekerja. Jauhkan tempat sampah dari tempat bahan makanan terutama untuk *cake* yang banyak menggunakan bahan-bahan yang tidak dimasak seperti buah segar, krim kocok (*whipping cream*), keju krim, dan mayones.

14. Perhatikan pula penyajian *cake*, apakah *cake* disajikan dalam suhu ruang atau dalam keadaan dingin. Cara penyajian ini juga terkait bahan yang digunakan, *cake* dengan *filling* dan *topping* yang terbuat dari *cream cheese*, *whipping cream*, atau *ganache* biasanya disajikan dalam keadaan dingin sedangkan *cake* tanpa krim atau dioles *buttercream* dapat disajikan dalam suhu ruang.

15. Untuk tip yang spesifik akan dijelaskan di setiap bagian akhir dari masing-masing resep.

Masalah Umum Yang Sering Timbul Dalam Pembuatan Cake dan Penyebabnya (Hanya Berlaku Untuk Cake Yang di Panggang)

Dalam pembuatan *cake*, apapun jenisnya sedikit saja kesalahan dalam proses pembuatannya akan menyebabkan kegagalan, oleh karena itu penting untuk mengetahui apa saja penyebab kegagalan

MASALAH	PENYEBAB
Ketinggian cake:	
1. *Cake* pendek dan kempis	• Terlalu sedikit tepung • Terlalu banyak cairan • Kurang bahan pengembang • Temperatur oven terlalu panas
2. *Cake* miring	• Pengadukan kurang merata • Rak di dalam oven miring • Adonan tidak merata per-mukaannya (hal ini terutama pada adonan yang kental misalnya adonan *butter cake*) • Panas di dalam oven tidak merata • Loyang atau cetakan penyok
Permukaan cake:	
1. Terlalu gelap	• Terlalu banyak penggunaan gula • Oven terlalu panas
2. Terlalu pucat	• Terlalu sedikit penggunaan gula • Suhu di dalam oven kurang panas

1. Retak atau meluap di bagian tengah	• Menggunakan tepung yang proteinnya terlalu tinggi (seharusnya rendah atau sedang) • Kurang cairan • Pengadukan kurang sem-purna • Suhu di dalam oven ter-lalu panas
2. Berkulit keras	• Belum matang sudah dikeluarkan dari oven • Pada saat mendinginkan kurang aliran udara/ ven-tilasi (tidak didinginkan di rak pendingin) • Suhu di dalam oven kurang panas • Ditutup rapat atau dibungkus sebelum *cake* sepenuhnya dingin
Tekstur	
1. Padat dan berat	• Terlalu banyak cairan • Terlalu banyak penggu-naan gula • Terlalu banyak penggu-naan lemak • Suhu di dalam oven kurang panas
2. Kasar dan berlubang-lubang	• Terlalu banyak bahan pengembang • Kurang telur • Pengadukan kurang sem-purna
3. Terlalu beremah	• Terlalu banyak bahan pengembang • Terlalu banyak lemak

	• Terlalu banyak gula • Salah menggunakan tepung (menggunakan tepung terigu berprotein tinggi, seharusnya yang rendah atau sedang)
4. Keras dan padat seperti kue kering	• Pengadukan kurang sempurna • Terlalu banyak tepung • Kurang gula • Kurang lemak
Citarasa	
1. Kurang gurih / hambar dan sangat terasa telur (amis)	• Telur yang digunakan kurang segar • Kebersihan peralatan dan sanitasi dapur kurang baik • Bahan-bahan yang digunakan mengalami penurunan kualitas karena penyimpanan yang salah
2. *Cake* terasa seperti obat kimia atau meninggalkan rasa seperti obat di lidah	• Penggunaan bahan pengembang dan pelembut buatan terlalu banyak • Bahan penambah aroma dan pewarna tidak berkualitas baik • Terlalu banyak bahan penambah rasa buatan • Terlalu banyak pewarna buatan

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Sponge *cake* adalah *cake* yang bertekstur ringan, empuk mengembang layaknya sebuah "spons" atau busa, oleh karena itu kadangkala disebut juga dengan *foam cake*. Resep asli sponge *cake* tidak mengandung lemak atau sedikit mengandung lemak. Sponge *cake* yang tidak mengandung lemak seringkali disebut dengan *genoise*. Umumnya sponge *cake* mengandung banyak telur sebab untuk membangun kerangka atau tekstur *cake* bergantung pada protein telur. Banyak sekali variasi yang dibuat dari sebuah adonan dasar sponge *cake* karena sponge *cake* memiliki tekstur dan citarasa yang ringan jadi luwes dipadu padan dengan aneka krim untuk *filling, frosting, dan topping*. Sponge *cake* mengandung cairan yang berasal dari telur, agar cairan tersebut dapat menjadi campuran yang homogen (beremulsi dengan baik) dalam adonan maka dibutuhkan *cake emulfisier*. Sebenarnya kuning telur adalah *emulsifier* alami, karena itu sponge *cake* yang mengandung lebih banyak kuning telur dibanding putihnya sebenarnya tidak terlalu membutuhkan *emulsifier* buatan. Industri *cake* biasanya menggunakan *cake emulsifier* dalam membuat adonan sebab menguntungkan dari segi ekonomi yaitu dapat menghemat pemakaian telur.

Pedoman Membuat *Sponge Cake*:

1. Karena dalam pembuatan sponge *cake* telur dan gula dikocok terlebih dulu sampai mengembang maka peralatan untuk mengocok harus dalam keadaan benar-benar bersih dan bebas minyak, jika ada noda lemak walaupun sedikit adonan akan sulit mengembang yang akan mengakibatkan *cake* men-jadi bantat.

2. Dalam pembuatan sponge *cake* paling baik menggunakan terigu dengan protein rendah (misal kunci biru) yang berkadar pro-tein 9%-10%, jika tidak ada bisa menggunakan terigu serbaguna atau protein sedang (misal se-gitiga biru) yang berkadar protein 10%-11%. Hindari menggunakan terigu protein tinggi (misal cakra) yang berkadar protein 11%-13%, terigu protein tinggi hanya cocok untuk adonan yang membutuh-kan elastisitas misalnya adonan roti, mi, atau donat.

3. Salah satu kunci keberhasilan pembuatan sponge *cake* ter-letak pada proses pengocokan telur dan gula dimana pada pembuatan sponge *cake* telur dan gula harus dikocok hingga mencapai tahap kental berjejak, yang ditandai dengan apabila adonan dialirkan jejak adonan tidak hilang dalam 5 detik.

4. Dalam pembuatan sponge *cake* mengayak bahan-bahan kering sangat berguna, selain untuk menghilangkan kotoran yang mungkin terbawa, fungsi utama pengayakan adalah akan menjadikan tekstur *cake* lebih ringan dan mengembang.

5. Ketika mengaduk tepung dan mentega cair, lakukan dengan cara aduk lipat dan pastikan semua bahan teraduk dengan baik sebab pengadukan yang tidak merata akan menyebabkan gumpalan dan akan mengendap di dasar, hal inilah yang menyebabkan *cake* menjadi bantat.

6. Ketika melelehkan margarin atau mentega jangan sampai terlalu cair karena jika terlalu cair justru akan menjadikan hasil *cake* terlalu kering / tidak *moist*. Cara melelehkan margarin: panaskan di atas api kecil hingga setengah bagian meleleh, angkat dari api dan aduk hingga meleleh sempurna, sisihkan dengan menaruhnya di tempat yang tidak panas (jangan meletakkan dekat kompor).

7. Sebelum dipanggang dalam oven, banting-banting perlahan loyang untuk menghilangkan gelembung udara dalam adonan sehingga tekstur sponge *cake* lebih halus tidak berlubang kasar tetapi tetap empuk.

8. Cara menguji kematangan *sponge cake*:

Untuk sponge *cake* ada 3 cara menguji kematangan yaitu:

- Apabila ditusukkan lidi di bagian tengah *cake*, saat ditarik lidi akan bersih tidak ada adonan yang menempel.
- Bagian pinggir *cake* akan sedikit terlepas dari loyang
- Ketika permukaan *cake* ditekan perlahan akan terasa sedikit mem-bal / memantul

Langkah-Langkah Mem-buat *Sponge Cake*:

1. Siapkan bahan dan alat yang dibutuhkan. Timbang dan ukur bahan-bahan dengan tepat.
2. Lelehkan mentega atau marga-rin. Ayak bahan kering 2 kali. Siapkan loyang dan panaskan oven sesuai yang diminta dalam resep.
3. Masukkan telur, gula, dan *cake emulsifier* (jika menggunakan) dalam mangkuk adonan yang cukup besar, kocok hingga menjadi adonan yang putih, kental, dan berjejak.

4. Cara menguji adonan : alirkan adonan, jika jejak adonan tidak hilang dalam 5 detik berarti adonan sudah cukup kental, hentikan pengocokan. Lama pengocokan tergantung pada banyaknya adonan yang dibuat dan kekuatan mikser yang digunakan, karena itu tidak ada patokan waktu yang pasti.

5. Masukkan bahan kering sambil diayak, aduk lipat secara perlahan dengan menggunakan spatula besar. Pengadukan harus dilakukan dengan hati-hati agar adonan tidak mengempis. Masukkan bahan kering dalam 3 tahapan, jangan memasukkan adonan sekaligus. Jika menemui resep yang menggunakan cairan, misalnya susu, air, atau sari buah masukkan sesudah tepung, kemudian aduk rata perlahan.

6. Tuang perlahan mentega leleh sambil diaduk lipat perlahan menggunakan spatula.

7. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya. Banting-banting perlahan loyang untuk meratakan udara dalam adonan sehingga tekstur sponge *cake* lebih halus.

8. Panggang dalam oven hingga matang, cara menguji kematangan lihat tip sukses membuat *sponge cake*.

Bahan:

7 kuning telur
5 putih telur
120 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (misal TBM), jika suka
80 gram tepung terigu
100 gram margarin, lelehkan
Beberapa tetes pewarna kue pink

***Filling* dan *topping*:**
100 gram bubuk *whipping cream*
200 ml susu cair dingin
Buah stroberi secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven pada suhu 190 ^{0}C. siapkan loyang persegi berukuran 30x30x3 cm atau 2 buah loyang persegi ukuran 20x20x 3 cm. Beri alas kertas dan oles kertas dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok telur, gula, dan *emulsifier* pasir hingga kental mengembang, masukkan terigu sambil diayak, aduk rata. Masukkan pula margarin leleh dan pewarna kue , aduk lipat perlahan hingga rata.
3. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan higga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 20 menit. Angkat, diamkan selama 10 menit, kemudian balik di atas rak pendingin kue yang diberi alas kertas roti. Diamkan sampai dingin sementara itu siapkan *whipping cream* dan buah segar.
4. *Whipping cream*: kocok bubuk *whipping cream* dengan susu cair dingin hingga menjadi krim yang dapat dioleskan. Oleskan krim ini di atas permukaan *rollcake* yang sudah dingin, ratakan. Tata buah-buahan, gulung kue dengan hati-hati sambil dipadatkan. Bagian atas boleh dihias dengan sisa *whipping cream* dan buah segar, simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

TIPS :

- Jika tanpa pewarna kue, resep di atas adalah resep dasar untuk bolu gulung / roll *cake*. Jika ingin membuat roll *cake* dengan citarasa dan warna lain, bisa ditambahkan pasta atau pewarna sesuai selera.
- Untuk isian / *filling* jika ingin lebih mudah dan sederhana bisa menggunakan selai siap beli atau cokelat oles. Jika menggunakan selai pada saat menggulung tidak perlu menunggu *cake* dingin.
- Jangan memanggang roll *cake* terlalu lama. Jika dipanggang terlalu lama akan menyebabkan *cake* menjadi kering dan akan retak ketika digulung. Ingatlah bahwa semakin tipis *cake* suhu oven harus semakin panas tetapi waktu memenggang semakin singkat. Untuk roll*cake* waktu memanggang tidak boleh lebih dari 30 menit dan suhu tidak boleh kurang dari 190^{0}C.

Roll Cake

Bahan:

***Cake*:**

10 kuning telur
5 putih telur
150 gram gula pasir
2 sdt *cake emulsifier* (misal TBM), jika suka
70 g tepung terigu
30 g tepung maizena
50 g cokelat bubuk
10 g *baking powder*
120 g margarin atau mentega, lelehkan

Sirup karamel:

100 g gula pasir
150 ml air mendidih

***Filling chocolate ganache*:**

200 ml krim kental atau *whipping cream* cair
300 g *dark chocolate*, cincang halus
30 g mentega

Hiasan:

Aneka buah segar sesuai selera secukupnya

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan tiga buah loyang bulat berdiameter 22 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Kocok gula, telur, dan *emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, cokelat bubuk, dan *baking powder* sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
2. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 20 menit sampai matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan diamkan sampai dingin. Sementara itu buatlah sirup dan *Chocolate ganache*. Sirup: masak gula pasir di atas api kecil hingga berwarna kuning kecokelatan, tuang air mendidih, masak hingga gula larut, angkat dan dinginkan.
3. *Chocolate ganache*: didihkan krim kental di atas api kecil, angkat dari api, masukkan *dark chocolate* dan mentega, aduk hingga rata dan licin. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
4. Penyelesaian: basahi permukaan *cake* dengan sirup karamel dan oles permukaannya dengan *chocolate ganache*. Tumpuk menjadi satu, oles pula permukaan luar dengan *ganache*, dan hias dengan buah segar. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.

Tips :

- Untuk membuat *chocolate ganache* digunakan krim kental / *whipping cream* cair. Jika yang tersedia berbentuk bubuk, cairkan dahulu dengan susu cair sesuai dengan aturan yang tertera dalam kemasan. Gunakan susu cair bukan air untuk mencairkannya agar tidak mudah menggumpal.
- Untuk membuat *ganache* gunakan mentega / *butter* , bukan margarin untuk mengurangi resiko menggumpal.
- Jika pada saat akan digunakan *ganache* terlalu keras untuk dioleskan dapat diatasi dengan cara mengocoknya hingga mencapai tekstur dapat dioles. *Ganache* yang dikocok akan berwarna agak muda tetapi dalam segi cita rasa tidak berubah.

Chocolate Ganache Torte

Bahan:

10	kuning telur
8	putih telur
150 g	gula pasir
2 sdt	*cake emulsifier* (misal TBM)
120 g	tepung terigu
30 g	tepung maizena
100 g	margarin atau mentega
	Pewarna makanan merah, jingga, kuning, hijau, biru, ungu secukupnya

***Filling* dan *topping*:**

200 g	bubuk *whipping cream*
	400 ml air es
100 g	*white chocolate*, serut kasar
buah	stroberi dan bluberi segar secukupnya

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan 6 buah loyang persegi ukuran 22 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles tipis permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190⁰C. Kocok gula, telur, dan *emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu dan maizena sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
2. Tuang margarin cair, aduk lipat perlahan sampai rata. Bagi adonan menjadi 6 bagian, masing-masing diberi pewarna, aduk rata. Tuang adonan masing-masing warna ke dalam loyang. Panggang selama ±10 menit untuk setiap loyang.
3. *Filling* dan *topping*: kocok bubuk *whipping cream* dan air es hingga mengembang dan dapat dioleskan, masukkan dalam plastik segitiga, simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
4. Penyelesaian: siapkan beberapa jar (stoples kecil), potong *cake* menggunakan *cookie cutter* dengan diameter sesuai dengan diameter jar, susun dengan urutan dari bawah ungu-biru-hijau-kuning-jingga-merah atau sebaliknya, semprotkan *filling* di antara lapisan. Hias bagian atas dengan bahan *topping* sesuai selera.

TIPS :

- Dalam pembuatan rainbow *cake* yang menggunakan adonan sponge *cake* seperti diatas sangat disarankan untuk memakai *cake emulsifier* (misal TBM, SP, ovalet) sebab adonan akan mengalami banyak pengadukan, jika tidak menggunakan *emulsifier* dikuatirkan adonan akan turun selama pengadukan sehingga menyebabkan bantat.
- Rainbow *cake* juga dapat dibuat bukan sebagai jar *cake* tetapi sebagai *whole cake*, sesudah di panggang, dinginkan dan susun , oleskan bahan *filling* di setiap lapisan, trim / potong sedikit bagian pinggirnya agar lapisan terlihat. Hias sesuai selera.
- Gunakan pewarna berkualitas tinggi agar warna yang ditimbulkan indah. Pemakaian pewarna berkualitas tinggi juga hanya sedikit saja, sehingga tidak mempengaruhi kekentalan adonan.
- Jika kapasitas alat yang dimiliki terbatas, buat 3 warna dari ½ resep terlebih dulu agar adonan tidak terlalu lama "mengantri" untuk dipanggang. Seperti diketahui sebaiknya jangan mendiamkan adonan sponge *cake* terlalu lama agar tidak beresiko bantat.

Rainbow Jar Cake

Bahan:

6 butir telur
150 g gula pasir halus 1 sdt *cake emulsifier* (misal TBM), jika suka
100 g tepung terigu
2 sdm kopi instan, larutkan dalam 3 sdm air mendidih
100 g mentega atau margarin, lelehkan

Sirup, campur, didihkan kemudian dinginkan:

100 ml air
60 g gula pasir
1 sdm kopi instan

***Mascarpone filling*:**

250 g mentega / tawar
200 g gula halus, ayak
500 g *mascarpone cheese*
1/2 sdt ekstrak vanili atau 1 sdt pasta vanili

Taburan dan hiasan:

1 sdm cokelat bubuk
Permen cokelat / *chocolate chip* secukupnya

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan3 buah loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180⁰C. Kocok gula, telur, dan *emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu sambil diayak, bergantian dengan larutan kopi, aduk lipat perlahan sampai rata.
2. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga adonan rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama± 20 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan diamkan hingga dingin. Sementara itu buatlah sirup dan *mascarpone filling*.
3. *Mascarpone filling*: kocok mentega sambil masukkan gula halus sedikit demi sedikit hingga habis, sisihkan. Dalam wadah terpisah kocok *mascarpone cheese* dan ekstrak vanili hingga lembut, masukkan ke dalam campuran mentega dan gula sambil dikocok hingga rata.
4. Penyelesaian: basahi masing-masing *cake* dengan sirup, oles permukaannya dengan *mascarpone filling*. Tumpuk *cake* menjadi satu, oles seluruh permukaannya dengan *mascarpone filling*, taburkan cokelat bubuk dan hias menurut selera. Simpan dalam lemari es hingga saat akan dihidangkan.

TIPS :

- Tiramisu *cake* juga dapat disajikan dalam bentuk individual dengan cara menempatkannya pada *cup* atau jar dan dinikmati dengan cara disendok.
- Jika disajikan dengan cara demikian sebaiknya tambahkan sirup agar *cake* menjadi lebih basah. Buat *cake* lebih tipis dengan cara memanggangnya dalam loyang lebih besar dan potong menggunakan *cookie cutter* sesuai diameter wadah.

Tiramisu *Cake*

Bahan:

8 kuning telur
3 putih telur
1 sdt *cake emulsifier* (misalTBM)
100 g gula pasir
80 g tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*
10 g bumbu spekuk
50 g mentega atau margarin, lelehkan

***Filling*:**

3 buah pisang raja, kukus, kupas, dinginkan
50 g selai sesuai selera

Topping

50 g *dark chocolate*, lelehkan, masukkan dalam plastik segitiga
50 g *white chocolate*, lelehkan, masukkan dalam plastik segitiga

Cara membuat:

1. Sapkan loyang persegi ukuran 30 x 30 cm, tebal 3 cm, beri alas kertas, oles tipis dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190^{0}C. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan terigu, *baking powder*, dan bubuk spekuk sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
2. Masukkan pula margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya. Panggang selama ± 25 menit hingga matang. Angkat dan diamkan dalam loyang selama 10 menit, kemudian balikkan di atas rak pendingin kue beralaskan kertas roti.
3. Oleskan selai di atas permukaan kue secara merata, letakkan pisang dipinggir *cake*, gulung *cake* perlahan sambil dipadatkan hingga rapi, diamkan hingga dingin dan hias dengan bahan *topping*. Potong-potong dan sajikan.

Tips :

- *Roll cake* ini dapat juga dipanggang dalam 2 buah loyang ukuran 20x20x3 cm, tetapi waktu pemanggangan jadi lebih singkat yaitu ±20 menit.
- Pisang raja kukus dapat diganti dengan pisang tanduk kukus. Dapat pula diganti dengan pisang ambon atau sunripe tetapi tanpa dikukus terlebih dulu. Jika menggunakan pisang tanpa kukus , *cake* harus segera disajikan dan cepat dihabiskan sebab semakin lama warna pisang dapat berubah menjadi kehitaman.
- Karena roll *cake* ini sangat lembut, gunakan olesan selai yang tidak terlalu kental dan jangan menggunakan selai yang baru keluar dari lemari es. Jika selai terlalu kental cairkan dengan 1-2 sdm air panas, aduk rata.
- Pada saat merapikan gulungan usahakan benar-benar padat agar pisang dapat menempel dengan baik.

Banana Spicy Roll

Bahan:

8 kuning telur
4 putih telur
120 g gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (misal TBM), jika suka
100 g tepung terigu protein rendah
30 g almond bubuk
75 g margarin, lelehkan

Sirup, campur, didihkan, dinginkan:

100 ml air
60 g gula pasir halus
1/2 sdt esens atau pasta vanili

***Filling* dan *topping*:**

100 g selai stroberi
200 g bubuk *whipping cream*
400 ml susu cair dingin
400 g buah stroberi segar
50 g almond keping, panggang hingga kecokelatan

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan tiga buah loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C.
2. Kocok gula, telur, dan *emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu dan almond bubuk sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
3. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga adonan rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 20 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan diamkan hingga dingin. Sementara itu buatlah sirup dan krim.
4. Krim: kocok bubuk *whipping cream* dengan susu dingin hingga kental dan dan dapat dioleskan. Simpan dalam lemari es hingga saat akan digunakan.
5. Penyelesaian : ambil selembar *cake*, basahi dengan sirup dan oles permukaannya dengan selai stroberi dan *whipping cream*. Tumpuk dengan *cake* yang lain, ulangi langkah seperti pada *cake* pertama. Terakhir oles permukaan atas dengan *whipping cream* dan taburkan almond panggang, hias sesuai selera dengan buah stroberi segar.

Tips:

- buah stroberi dapat diganti dengan buah lain menurut selera, misalnya *blueberry*, jeruk mandarin, kiwi, dan nanas. Sesuaikan selai dengan buah yang digunakan.
- Dalam resep ini menggunakan *whipping cream* bubuk yang dikocok dengan susu cair dingin, untuk rasa yang lebih ringan susu cair dapat diganti air dingin (air es). Dapat pula menggunakan krim kental / *whipping cream* cair yang langsung dikocok tanpa menambahkan cairan terlebih dulu.

Strawberry Gateau

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Sesuai dengan namanya, *cake* jenis ini mengandung lemak tinggi yang berasal dari mentega / *butter* atau margarin. Pada awalnya dalam pembuatan *cake* jenis ini hanya menggunakan mentega / *butter* bukan margarin karena mentega / *butter* akan menghasilkan citarasa lebih gurih, lezat, dan "meleleh" di mulut. Tetapi kini sudah banyak banyak diproduksi margarin yang citarasanya lebih baik, jadi semakin banyak pula yang menggunakannya untuk membuat *butter cake*. Selain itu dengan alasan kesehatan kini banyak pula digunakan margarin yang lebih sehat yaitu yang berasal dari minyak canola, biji matahari, atau yang berkadar lemak rendah. Metode yang digunakan untuk *high fat cake* adalah *creaming method,* yaitu lemak (mentega atau margarin) dan gula dikocok terlebih dulu sampai lembut, ringan, dan berwarna lebih pucat, kemudian diikuti dengan bahan lain. Tekstur *butter cake* padat tetapi lembut meleleh di mulut. *Butter cake* biasanya tidak membutuhkan *cake emulsifier* sebab komposisi lemak pada *butter cake* jauh lebih besar dibanding cairan, sehingga jika pengocokannya benar lemak mudah teremulsi dan bercampur bahan lain dengan baik. *Butter cake* juga tidak membutuhkan banyak telur.

Pedoman Membuat *Butter cake*:

1. Untuk membuat *buttercake* paling baik menggunakan gula halus buatan sendiri yaitu gula pasir yang dihaluskan. Jika terpaksa menggunakan gula halus siap beli pilihlah yang murni dan berkualitas tinggi sebab gula halus yang beredar di pasaran kebanyakan mengandung zat anti gumpal, hal ini dapat mempengaruhi tekstur *cake*.

2. Bahan dasar yaitu telur, gula, tepung, lemak, dan cairan harus dalam suhu ruang. Mentega atau margarin yang digunakan harus dalam keadaan lunak tetapi tidak leleh.

3. Tambahkan telur satu persatu sambil dikocok, jangan menambahkan sekaligus. Kocok hingga menyatu sebelum ditambahkan telur lagi. Jika sebelum telur ditambahkan seluruhnya ternyata adonan terlihat mulai "pecah" (terlihat terpisah antara lemak dan cairan), tambahkan 3 sdm tepung terigu kemudian teruskan mengocok dan ikuti langkah cara membuat hingga selesai.

4. Gunakan tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru) yang sering juga disebut dengan tepung terigu serbaguna.

5. Dalam pembuatan *butter cake* usahakan menggunakan ukuran loyang sesuai dengan resep sebab jika terdapat perbedaan tentu akan berpengaruh pada ketebalan

adonan dalam loyang, hal ini akan mempengaruhi suhu dan waktu pemanggangan (lihat tip nomor 7).

6. Untuk resep *butter cake* yang menggunakan cairan (misal susu atau jus buah) masukkan secara bergantian dengan bahan kering. Cara mencampurkan dengan adonan dimulai dan diakhiri dengan bahan kering . Masuk-kan bahan kering dengan cara diayak untuk mempermudah pengadukan.

7. **Cara menguji kematangan *butter cake* :**

- Tusuk dengan lidi di bagian tengah *cake*, jka lidi dikeluarkan dalam keadaan bersih tidak ada adonan yang menempel berarti *cake* sudah matang.
- Tekan perlahan permukaan *cake*, jika terasa elastis / membal berarti *cake* sudah matang.
- Bagian pinggir *cake* yang sudah matang akan sedikit terlepas dari loyang.

8. Ketika baru dikeluarkan dari oven, *butter cake* sangat rentan hancur, oleh karena itu diamkan beberapa saat hingga uap panasnya hilang (sekitar 10-15 menit) baru dilepas dari loyang dan didinginkan di atas rak pendingin kue.

9. Jika dibuat dengan sempurna dan menggunakan bahan yang berkualitas, *butter cake* polos (belum dihias dengan krim) dapat bertahan beberapa hari di suhu ruang. Agar teksturnya tidak men-jadi kering letakkan dalam wadah kedap udara.

Langkah-Langkah Membuat *Butter Cake*:

1. Siapkan dan timbang semua bahan dengan tepat. Semua bahan harus dalam suhu ruang. Siapkan loyang, beri alas kertas dan oles dengan margarin. Panaskan oven pada suhu sesuai dengan yang diminta dalam resep.

2. Kocok mentega atau margarin dengan kecepatan rendah hingga lembut. Masukkan gula halus, kemudian kocok dengan kecepatan sedang sampai ringan mengembang. Jika dalam resep menggunakan cokelat leleh, masukkan dalam tahap ini, jadi masukkan cokelat leleh setelah mentega dan gula tercampur rata, kocok kembali hingga rata.

3. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok, jangan tambahkan telur berikutnya jika adonan belum tercampur rata. Sesekali matikan mikser dan *scrap* sisi dan dasar adonan menggunakan spatula .

4. Untuk mendapatkan tekstur yang lebih mengembang dapat dilakukan dengan cara memisahkan kuning dan putih telur, caranya setelah mentega dan setengah ba-

gian gula terkocok mengembang, masukkan kuning telur satu per satu.

5. Sedangkan putih telur dan setengah bagian gula dikocok hingga kaku.

6. Putih telur kocok dimasukkan terakhir sesudah semua bahan tercampur rata.

7. Masukkan bahan kering (tepung, *baking powder*, soda kue, dan bumbu bubuk) sambil diayak, aduk hingga rata. Jika dalam resep menggunakan susu cair, masukkan dalam tahap ini bergantian dengan tepung, caranya pertama masukkan ¼ bagian tepung, aduk rata, kemudian masukkan 1/3 bagian susu, aduk rata, demikian seterusnya. Jadi pada pengadukan diawali dan diakhiri dengan bahan kering.

8. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang dalam oven sesuai waktu yang diminta dalam resep.

Galeri *Butter Cake*

Bahan:

Cupcake:

150 g mentega atau margarin
300 g gula pasir berbutir halus
3 butir telur
150 g yoghurt tawar / *plain* / vanili
300 g tepung terigu protein sedang
20 g cokelat bubuk
1 sdm *baking powder*
1 sdm pewarna makanan merah tua

***Topping*:**

100 gram mentega
100 gram gula halus, ayak
250 gram *cream cheese*
1/2 sdt pasta / ekstrak vanili
Buah stroberi segar secukupnya untuk hiasan

Red Velvet Cupcake

Cara membuat:

1. Siapkan loyang muffin, beri alas *cup* kertas, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180^0C. Kocok mentega dan gula hingga lembut dan berwarna pucat. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan bergantian dengan yoghurt serta pewarna, aduk rata. Tuang adonan ke dalam *cup* hingga 2/3 tinggi. Panggang selama ±30 menit hingga matang, angkat, dan dinginkan.
3. *Topping*: kocok mentega sambil masukkan gula halus secara bertahap, Masukkan pula *cream cheese* dan vanili, kocok dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata. Semprotkan *topping* ini di atas *cupcake* dan hias dengan buah stroberi segar.

Cream Cheese Butter Cupcake

Bahan:

125 g *cream cheese*, suhu ruang
100 g mentega atau margarin
150 g gula pasir berbutir halus
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
200 g tepung terigu protein sedang
10 g *baking powder*
90 ml susu cair

***Topping*:**

50 g mentega
100 g *cream cheese*
250 g gula halus
1 sdm kulit jeruk lemon parut halus
Jeruk mandarin kaleng secukupnya, tiriskan
Ceri merah bertangkai secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang muffin, beri alas *cup* kertas, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Kocok *cream cheese*, mentega, gula, dan vanili hingga lembut dan berwarna pucat. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu, *baking powder* sambil diayak dan bergantian dengan susu cair, aduk rata menggunakan spatula. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, panggang selama ±25 menit. Angkat dan dinginkan, sementara itu buat *topping*.
3. *Topping*: kocok mentega dan *cream cheese* hingga rata, masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok sampai lembut. Masukkan kulit jeruk, kocok sebentar hingga rata. Hias *cupcake* yang sudah dingin dengan krim *topping*, jeruk, dan ceri.

Old Fashion Rainbow Cake

Bahan:

- 250 g mentega atau margarin
- 250 g gula pasir berbutir halus
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 3 butir telur
- 320 g tepung terigu protein sedang
- 15 g *baking powder*
- 180 ml susu cair
- 1/2 sdt pasta cokelat/cokelat bubuk
- 1/2sdt pasta stroberi
- 1/2 sdt pasta pandan

Frosting:

- 100 g mentega atau margarin
- 150 g gula halus
- 3 sdm susu cair

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan loyang tulband berdiameter 22 cm (loyang bulat dengan lubang di tengah), oles dengan margarin, tabur tepung terigu tipis-tipis. Panaskan oven pada suhu 170°C. Kocok mentega, gula, dan vanili bubuk hingga lembut dan berwarna lebih pucat.
2. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga lembut, masukkan tepung terigu dan *baking powder* dengan cara diayak sambil bergantian dengan susu cair, aduk hingga adonan rata.
3. Bagi adonan menjadi empat bagian, satu bagian dibiarkan tanpa pewarna, tiga bagian lain diberi cokelat bubuk, pasta stroberi, dan pasta pandan. Tuang adonan secara bergantian ke dalam loyang.
4. Panggang selama ± 40 menit, angkat dan keluarkan dari loyang. Setelah *cake* dingin oleskan *frosting* di atasnya. Potong sesuai selera.
5. *Frosting*: kocok mentega atau margarin hingga lembut, masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan susu cair, kocok kembali hingga rata. Oleskan *frosting* ini di atas permukaan *cake*.

TIPS:

- Untuk lebih praktis frosting dapat diganti dengan cooking chocolate leleh sesuai selera. Masukkan ke dalam plastik segitiga dan semprotkan di atas permukaan cake.
- Sebagai variasi, resep ini dapat dijadikan marmer cake yaitu hanya terdiri dari dua warna, cokelat dan kuning. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian tanpa diberi pewarna, bagian lain diberi 2 sdm cokelat bubuk dan 1 sdm pasta cokelat. Tuang secara bergantian ke dalam loyang dan buat motif marmer dengan bantuan tusuk sate atau garpu.

Mini Sacher Torte

TIPS:

- Walaupun olesan selai aprikot merupakan ciri khas dari sacher, dapat diganti dengan selai lain sesuai selera.
- Chocolate ganache sebaiknya dibuat setelah cake siap untuk disiram sebab jika ganache didiamkan dulu sebelum disiram akan mengeras dan sulit untuk disiramkan di atas cake.
- Jika menginginkan tekstur cake lebih lembab, sebelum dioles dengan selai dapat diperciki simple syrup terlebih dulu.
- Sacher cake juga dapat dibentuk menjadi whole cake, tuang adonan ke dalam 2 buah loyang bulat berdiameter 18 cm beralaskan kertas. Setelah matang oles dengan selai, tumpuk menjadi satu, langkah selanjutnya sama dengan mini sacher.
- Menuliskan kata "sacher" atau huruf "S" di atas sacher cake adalah ciri khas dan sebuah tradisi sebagai penghormatan kepada pencipta resep cake ini yaitu Franz Sacher yang berasal dari Austria.

Bahan:

225 g mentega atau margarin
200 g gula halus
1/2 sdt vanili bubuk
4 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
190 g tepung terigu protein rendah
25 g cokelat bubuk
10 g *baking powder*

Filling:

100 g selai aprikot

Choholate ganache:

250 ml krim kental atau *whipping cream cair*
250 g *dark chocolate*, cincang halus

Hiasan:

50 gram *white chocolate*, lelehkan

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan loyang persegi ukuran 24x24x3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan mentega tipis-tipis, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180ºC. Kocok mentega, gula, dan vanili bubuk hingga lembut dan berwarna pucat. Masukkan kuning telur satu per satu sambil dikocok hingga lembut.
2. Tambahkan terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan aduk perlahan hingga rata, sisihkan.
3. Dalam wadah lain yang bersih kocok putih telur hingga mencapai tahap *soft peaks*. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap sambil diaduk menggunakan spatula hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya dan panggang selama ±35 menit. Setelah matang angkat dan dinginkan. Potong-potong *cake* dengan ukuran 4x4 cm, oles permukaan atas dan samping setiap potongan dengan selai aprikot, sisihkan kemudian buatlah *Chocolate ganache*.
5. *Ganache*: didihkan krim kental, angkat dari api dan masukkan cokelat cincang, aduk hingga rata dan licin tanpa gumpalan.
6. Penyelesaian : letakkan potongan *cake* di atas rak kawat yang diberi alas loyang, siram setiap *cake* dengan *chocolate ganache*, diamkan sampai cokelat mengeras. Siapkan *white chocolate* leleh, masukkan dalam plastik segitiga yang dipotong sedikit ujungnya,semprotkan membentuk huruf "S" di setiap *cake*.

Whoopie Pie Cake

Bahan:

175 g	mentega atau margarin
150 g	gula halus
1/2 sdt	vanili bubuk
2 butir	telur
220 g	tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru)
1 sdm	*baking powder*
1/2 sdt	soda kue
50 g	cokelat bubuk
200 ml	yoghurt tawar / plain / vanili

***Filling*:**

100 g	mentega
200 g	*cream cheese*
200 g	gula halus
1 sdm	kulit jeruk lemon parut halus
2 sdt	air jeruk lemon
100 g	selai stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pendek untuk kue kering, beri alas kertas roti, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180˚C.
2. Kocok mentega, gula, dan vanili sampai lembut dan berwarna lebih pucat, masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue dengan cara diayak, bergantian dengan yoghurt, aduk hingga rata.
3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, potong ujungnya sebesar 2 cm. Semprotkan adonan dengan bentuk bulat (cara menyemprotkan kantong segitiga tegak lurus dengan loyang) langsung di dalam loyang yang sudah disiapkan, beri jarak cukup karena kue akan mengembang, lakukan sampai adonan habis.
4. Panggang dalam oven selama ± 20 menit sampai matang. Setelah matang dinginkan di atas rak pendingin kue. Sementara menunggu dingin, buat *filling*.
5. *Filling*: kocok mentega dan *cream cheese* hingga rata, masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga rata, masukkan pula air jeruk lemon dan kulit jeruk parut. Kocok hingga tercampur rata.
6. Penyelesaian: oles permukaan *cake* di bagian yang datar dengan selai stroberi kemudian semprotkan *filling* di bagian datar, tangkupkan dengan *cake* lainnya. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.

TIPS:

- Jika ingin lebih rapi dan besar cake sama, buat pola bulatan di kertas roti, semprotkan adonan sebesar bulatan tersebut.
- Jika ingin lebih praktis bisa menggunakan *whipping cream* sebagai isian.
- Selai dapat diganti sesuai selera, misalnya *bluberry* nanas, *peanut butter,* atau selai cokelat.

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Sesuai dengan namanya, *one bowl cake* adalah *cake* yang dibuat dengan cara mencampur seluruh bahan dasar. Karena cara pembuatannya termasuk dalam *creaming method* maka adonan untuk *one bowl cake* menyerupai *butter cake* yaitu mengandung lemak cukup tinggi. Kadangkala dalam bahan pembuat *cake* jenis ini ditambahkan cairan seperti susu cair atau sari buah bahkan air, tujuannya adalah untuk mendapatkan terkstur *cake* yang lebih lembab / *moist*.

Pedoman Membuat *one bowl cake:*

1. Seluruh bahan dasar untuk membuat *cake* harus dalam suhu ruang kecuali disebutkan lain.

2. Mengocok *cake* jenis ini mula-mula gunakan kecepatan rendah hingga bahan kering menjadi lembab, kemudian secara bertahap naikkan kecepatan hingga tinggi, dan kocoklah hingga adonan berwarna lebih pucat, lembut, dan ringan.

3. Pada saat membuat adonan untuk *cake* jenis ini jangan lupa untuk sesekali menghentikan mikser dan mengaduk adonan menggunakan spatula hingga ke dasar dan dinding mangkuk agar merata sempurna.

4. Jika peralatan tidak menunjang kapasitas produksi jangan membuat adonan dalam jumlah banyak sekaligus banyak sebab akan beresiko bantat karena pengocokan yang kurang sempurna dan terlalu lama menunggu / mengantri untuk dipanggang. Buat adonan maksimal 2 resep saja.

5. Jika membuat adonan yang mengandung buah kering, kismis, *chocolate chip*, atau bahan tambahan lain, masukkan terakhir setelah terbentuk adonan yang lembut dan ringan. Bahan-bahan tambahan tersebut cukup diaduk menggunakan spatula hingga merata.

6. Sedapat mungkin gunakan loyang sesuai dengan yang disebutkan dalam resep agar suhu dan waktu memanggang tidak berbeda jauh.

7. Cara menguji kematangan *one bowl cake* seperti pada *butter cake*.

Banana Cupcakes with Chocolate Ganache

Bahan:

Cupcake:

150 g mentega atau margarin
100 g gula pasir berbutir halus
1/2 sdt vanili bubuk
27 g (1 sachet) susu bubuk *fullcream*
3 butir telur
175 g tepung terigu protein sedang
2 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
3 buah pisang ambon ukuran sedang, haluskan
100 g *chocolate chip*

Chocolate ganache:

250 g krim kental / *whipping cream* cair
250 g *dark chocolate*, cincang halus
30 g mentega / *butter*

Hiasan (jika suka):

Fondant / plastic icing dan pewarna kue secukupnya, buat menjadi bentuk pisang kecil

Cara membuat:

1. *Cupcake*: siapkan loyang muffin bervolume ±100 ml, beri alas kertas *cup*, sisihkan. Panakan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan untuk *cupcake* kecuali pisang ambon dan *chocolate chip.*
2. Kocok hingga lembut, ringan, dan mengembang. Masukkan pisang ambon halus bergantian dengan *chocolate chip*, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, panggang selama ± 25 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
3. *Ganache*: didihkan krim kental di atas api kecil, angkat, kemudian masukkan *dark chocolate* dan mentega, aduk hingga rata dan licin. Dinginkan hingga mencapai tekstur dapat dioles atau disemprot. Masukkan ke dalam plastik segitiga, gunakan *chocolate ganache* ini untuk menghias *cupcake*.

Tuna Open Sandwich Cake

TIPS:

- **Karena pelengkap untuk menyajikan cake ini menggunakan bahan-bahan mentah/ tidak dimasak maka sebaiknya segera dikonsumsi jadi menyusunnya sesaat sebelum disajikan.**

Bahan:

Cake:

150 g mentega atau margarin
75 g gula pasir berbutir halus
3 butir telur
175 g tepung terigu protein sedang
2 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
1 sdt merica bubuk

***Filling* tuna:**

100 g mayones
100 g *cream cheese*
3 sdm susu kental manis
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica hitam
1 kaleng tuna, tiriskan
1 buah cabai merah besar, buang biji, cincang halus

Pelengkap:

Daun selada
Keju *cheddar slice*
Tomat, mentimun, iris tipis

Cara membuat:

1. Siapkan loyang persegi 26 x 26 x 3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin. Panaskan oven pada suhu 170⁰C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan untuk *cake*, kocok hingga lembut mengembang. Tuang adonan ke dalam loyang , panggang selama ±30 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
2. *Filling* tuna: campur dan aduk hingga rata semua bahan, simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
3. Penyelesaian: potong *cake* menggunakan bantuan *cutter* dengan bentuk sesuai selera, oles dengan *filling*, susun daun selada, tomat, mentimun, dan keju *slice*, sajikan.

Carrot Cupcakes

Bahan:

150 g mentega atau margarin
50 g gula pasir berbutir halus
75 g gula palem
3 butir telur
175 g tepung terigu protein sedang
10 g *baking powder* (1 sdm)
5 g soda kue (1 sdt)
1 sdt bumbu lapis legit
200 g wortel, parut (menggunakan parutan keju)
200 g kismis

***Creamcheese frosting*:**

60 g mentega (jangan diganti margarin)
150 g *cream cheese*
300 g gula halus, ayak

Cara membuat:

1. *Cupcake*: siapkan loyang muffin bervolume ±100 ml, beri alas kertas *cup*, sisihkan. Panakan oven pada suhu 170⁰C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan untuk *cupcake*, kecuali wortel parut dan kismis. Kocok hingga lembut dan ringan mengembang.
2. Masukkan wortel bergantian dengan kismis, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, panggang selama ± 25 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
3. *Cream cheese icing*: kocok mentega dan *cream cheese* hingga rata. Masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga lembut. Tambahkan parutan kulit jeruk, kocok sebentar hingga rata. Semprotkan *cream cheese icing* ini di atas *cupcake*, hias dengan *fondant* berbentuk wortel mungil.

2 sdm parutan kulit jeruk pilihan: jeruk lemon, navel, atau sunkist

Hiasan:
Fondant / plastic icing dan pewarna kue secukupnya, dibentuk menyerupai wortel kecil

TIPS:

- Hiasan dari *fondant* dapat dibuat sehari sebelumnya, masukkan dalam wadah kedap udara.

TIPS:

- **Almond dapat diganti kacang tanah atau mete sangrai.**
- **Milk chocolate dapat diganti dengan dark atau rasa lain sesuai selera.**

Espresso Loaf

Bahan:

150 g mentega atau margarin
150 g gula pasir berbutir halus
1/2 sdt vanili bubuk
3 butir telur
200 g tepung terigu protein se- dang
2 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
3 sdm kopi instan, larutkan dalam
100 ml air panas, dinginkan

***Topping*:**

50 g almond iris, panggang hingga kecokelatan, untuk taburan
100 g *milk chocolate compound*, lelehkan untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang *loaf* dengan panjang 22 cm tinggi 7 cm, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170^{0}C.
2. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan ke-cuali larutan kopi, kocok hingga lembut dan ringan mengem-bang.
3. Tambahkan larutan kopi, kocok sebentar hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, pang-gang selama ± 45 menit. Angkat dan dinginkan. Setelah dingin hias permukaannya dengan *milk chocolate* leleh dan taburkan al-mond panggang. Potong-potong setelah cokelat mengeras.

Apple Streusel Mini Cake

Bahan:

Streusel:

60 g mentega atau margarin
100 g tepung terigu protein sedang
1 kuning telur
60 g gula pasir
1/2 sdt bumbu lapis legit

Cake:

150 g mentega atau margarin
50 g gula pasir berbutir halus
75 g gula palem
3 butir telur
175 g tepung terigu protein sedang
1 sdt *baking powder*
1/2 sd soda kue
1 sdt bumbu lapis legit
300 g apel malang kupas, potong dadu kecil , lumuri dengan air jeruk lemon
100 g kismis

Cara membuat:

1. Buat *streusel*: campur semua bahan untuk *streusel*, aduk ringan menggunakan ujung jari hingga terbentuk tekstur seperti pasir. Simpan dalam lemari pendingin sampai saat akan digunakan.
2. *Cake*: siapkan beberapa buah loyang mini (individual) bervolume 150 ml dengan bentuk sesuai selera, oles dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170^{0}C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan kecuali apel dan kismis, kocok hingga lembut mengembang.
3. Masukkan apel dan kismis secara bergantian, aduk hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, taburkan *streusel* di atasnya. Panggang selama± 35 menit sampai matang, angkat.

TIPS:

- Jika tidak mempunyai loyang *loaf* mini dapat diganti loyang loaf besar berukuran standar yaitu 22x10x7 cm atau loyang berbentuk cincin / loyang tulban berdiameter 20 cm. Jika memakai loyang besar waktu pemanggangan menjadi ±45 menit.

Cake Pops

Bahan:

***Cake*:**

150 g	mentega atau margarin
120 g	gula halus
1/2 sdt	vanili bubuk
150 g	tepung terigu protein sedang
25 g	cokelat bubuk
1 sdt	*baking powder*
1/2 sdt	soda kue
100 g	*dark chocolate*, lelehkan

Perekat adonan:

100 g *dark chocolate*, lelehkan

Pelapis dan hiasan:

Aneka *chocolate compound* : *dark, milk, white,* atau warna secukupnya

Aneka kembang gula atau hiasan siap beli secukupnya

Aneka kacang panggang secukupnya, misalnya almond, kacang tanah, kacang mede

Stik plastik secukupnya

TIPS:

- Ketika membentuk cake harus benar-benar padat agar stik dapat menyangga dengan baik.
- Untuk bentuk-bentuk yang lebih rumit, masukkan dalam lemari es selama 1 jam agar stik dapat menempel sempurna dan bentuk tidak rusak.

Cara membuat:

1. *Cake*: siapkan loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 7 cm, oles dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan *cake* kecuali *dark chocolate* leleh, kocok hingga lembut mengembang.
2. Tuang *dark chocolate* leleh, kocok kembali hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ±40 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
3. Penyelesaian: potong-potong *cake* menjadi berukuran kecil, blender atau proses hingga halus halus bersama *dark chocolate* leleh (bahan perekat). Ambil adonan tersebut secukupnya, bentuk sesuai selera sambil dipadat-kan.
4. Lelehkan *dark chocolate*, celupkan ujung stik ke dalamnya, kemudian tusukkan pada *cake* yang telah dibentuk. Simpan dalam lemari es selama 30 menit.
5. Lelehkan aneka cokelat, celup kembali *cake* pops dan hias sesuai selera. Tancapkan stik pops *cake* ke dalam *styrofoam*, sajikan ketika cokelat pela-pis sudah mengeras.

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

CHIFFON CAKE

Adonan *chiffon cake* terdiri dari dua bagian yaitu adonan kuning telur dan adonan putih telur. Adonan *chiffon cake* mengandung lebih banyak cairan yang berasal dari telur dan minyak, oleh karena itu tekstur *chiffon cake* lembut dan mengembang. Tekstur yang ringan mengembang akibat dari uap yang dihasilkan dari cairan yang digunakan. Cairan tersebut berasal dari putih telur dan bahan cair lain misalnya susu, sari buah, atau air yang akan mendorong adonan selama pemanggangan. Karena teksturnya yang ringan itulah maka *chiffon cake* harus dibalik ketika mendinginkannya agar tidak mengempis.

Lemak yang digunakan untuk membuat *chiffon cake* bukan mentega atau margarin melainkan minyak, bisa minyak goreng , minyak jagung, minyak canola, minyak kedelai, minyak biji bunga matahari. Resep-resep *chiffon cake* dalam buku ini tidak menggunakan *cream of tar tar* agar pembaca lebih mudah mempraktekkan. Dalam pembuatan *chiffon cake*, *cream of tar tar* berguna untuk menstabilkan putih telur kocok agar tidak mudah mencair kembali, fungsi tersebut dapat digantikan dengan menggunakan air jeruk lemon atau cuka dan tepung maizena. *Cream of tar tar* adalah asam sisa pembuatan *wine* oleh sebab itu sifatnya asam sehingga dapat digantikan dengan asam lainnya.

Pedoman Membuat *Chiffon Cake:*

1. Gunakan gula pasir berbutir halus, bukan gula bubuk / gula halus. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat *chiffon cake* adalah tepung terigu protein rendah, misalnya kunci biru. Jika tidak ada boleh menggunakan tepung terigu serbaguna yang berprotein sedang, misal segitiga biru.

2. Loyang *chiffon* tidak perlu dioles dengan margarin/mentega/minyak, cukup diberi alas kertas saja. Hal ini disebabkan adonan *chiffon cake* sangat lembut dan ringan, jika loyang dioles maka adonan akan sulit mengembang karena tidak dapat "memanjat" permukaan loyang yang licin karena olesan lemak.

3. Untuk membuat adonan putih telur, putih telur harus dikocok hingga kaku. Hal ini sedikit berbeda dengan pembuatan *angel food cake*, dimana putih telur cukup dikocok hingga mencapai tahap *soft peaks.*

4. Setelah *chiffon cake* matang dan dikeluarkan dari oven harus segera diletakkan dalam posisi terbalik dan permukaan *cake* jangan sampai menyentuh alas. Loyang khusus untuk *chiffon cake* biasanya berbentuk khusus dilengkapi penyangga. Guna penyangga adalah agar ada sirkulasi udara sehingga permukaan *chiffon cake* tidak basah ketika sudah dingin. Jika permukaan *cake* lebih tinggi dari dinding loyang letakkan dalam posisi terbalik dengan bantuan

mulut botol . Tetapi hal ini tentu saja tidak berlaku bagi *roll cake* dan *cake* lipat yang menggunakan adonan *chiffon cake*.

5. Jika setelah matang permukaan *chiffon cake* terbelah berarti pengocokan putih telur terlalu kaku / terlalu lama. Dengan semakin sering berlatih akan semakin mengenali adonan yang tepat.

6. Melepaskan *chiffon cake* yang sudah matang dari loyang dilakukan dengan cara menyelipkan pisau atau spatula tipis, kemudian perlahan jalankan pisau dengan hati-hati mengelilingi loyang.

Langkah-Langkah Membuat *Chiffon Cake:*

1. Timbang dan ukur semua bahan dengan tepat. Semua bahan harus dalam suhu ruang. Karena adonan *chiffon cake* menggunakan minyak goreng, pilih minyak yang jernih dan tidak beraroma. Jika memungkinkan gunakan *salad oil* sebab *salad oil* tidak menggumpal meskipun dalam suhu dingin. Siapkan cetakan *chiffon cake*, tidak perlu dioles lemak tetapi harus diberi alas kertas. Panaskan oven pada suhu 170⁰C.

2. Ayak seluruh bahan kering dengan baik. Letakkan hasil ayakan

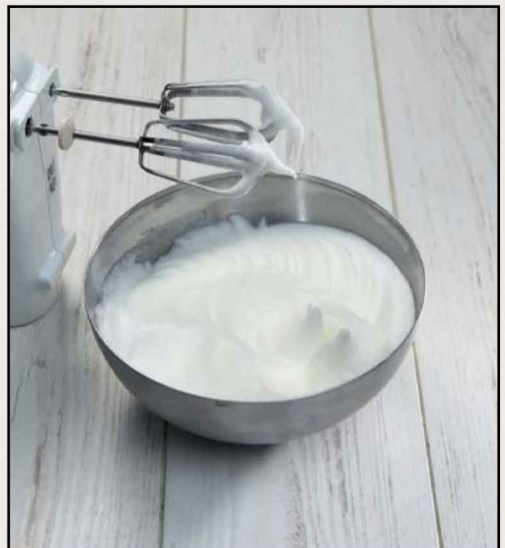
ke dalam mangkuk pengaduk, buat lubang di tengah. Masukkan secara bertahap: kuning telur dan minyak

3. Kemudian Masukkan cairan (misalnya susu)dan bahan perasa. Aduk dengan *whisk* atau mikser dengan kecepatan rendah, cara mengaduknya dari tengah perlahan-lahan semakin ke pinggir hingga adonan licin.

4. Matikan mikser, kemudian aduk menggunakan spatula hingga ke dasar adonan agar tidak ada gumpalan yang tertinggal. Kocok kembali dengan kecepatan rendah hingga lembut merata, sisihkan.

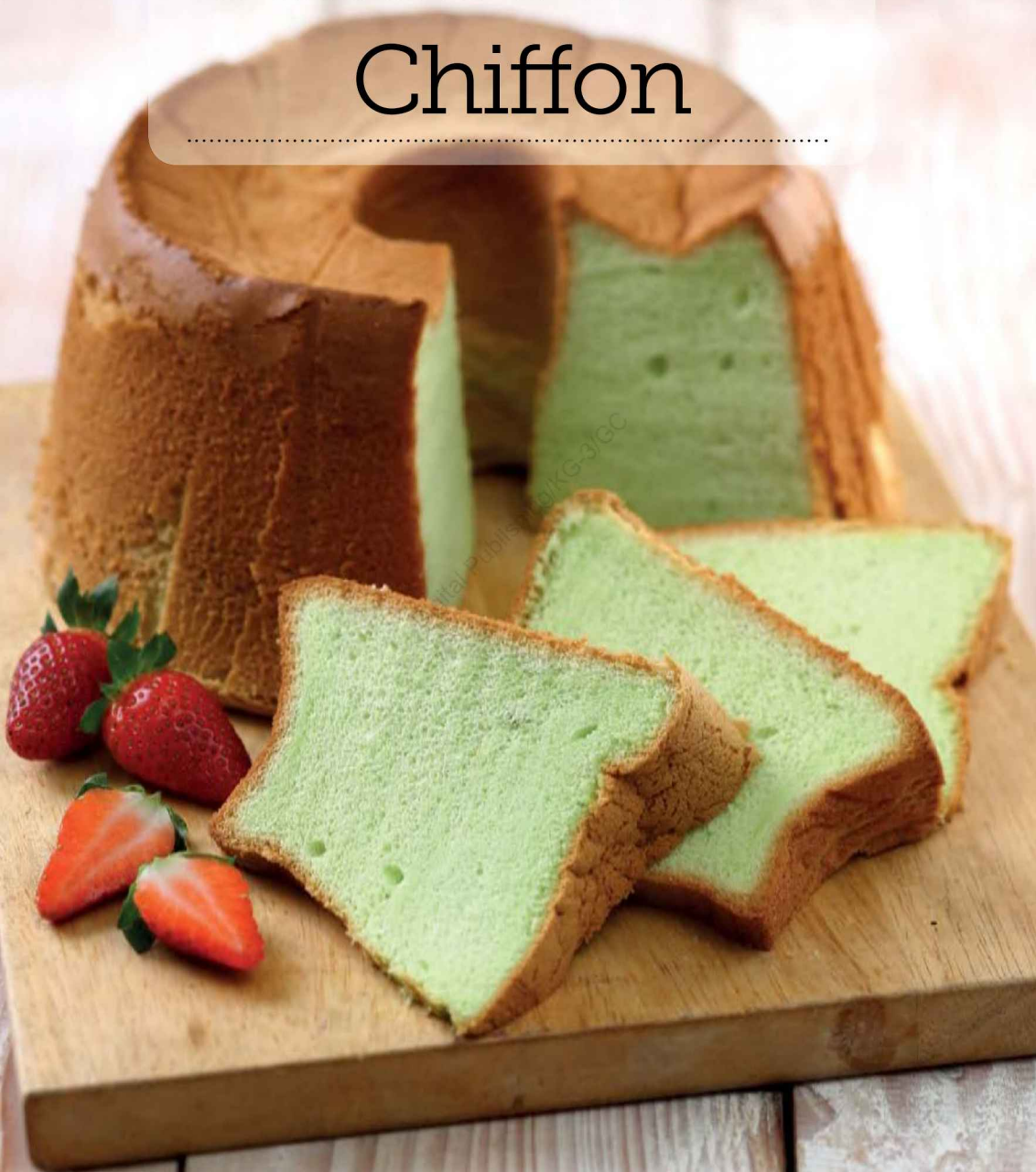
5. Dalam wadah lain yang bersih dan bebas minyak, kocok putih telur dan cuka hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan kecepatan tinggi sampai kaku.

6. Masukkan tepung maizena sambil diayak dan kocok sebentar sampai rata.

7. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata terlebih dulu dalam setiap tahapnya.

8. Segera tuang adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan. Panggang selama 45 sampai 60 menit (tergantung resep). Setelah matang segera posisikan loyang dalam kondisi terbalik hingga dingin. Loyang *chiffon* biasanya dilengkapi dengan "kaki" atau bagian tengah lebih tinggi sehingga walaupun diposisikan terbalik tidak menempel di alas, jika loyang tidak memilikinya dapat diletakkan di mulut botol, cara kuno ini bahkan lebih berhasil sebab jarak antara loyang dan alas lebih tinggi sehingga sirkulasi udara lebih baik.

9. Setelah *chiffon cake* dingin, selipkan pisau tipis di antara *cake* dan loyang, dengan perlahan jalankan pisau untuk melepaskan permukaan *cake* yang menempel pada loyang.

Galeri
Chiffon
Cake

Classic Pandan Chiffon

Bahan:

Air pandan saji:

5 lembar daun pandan, iris halus
10 lembar daun suji, iris halus
50 ml air

Adonan kuning telur:

50 g	gula pasir berbutir halus
140 g	tepung terigu
6	kuning telur
3 sdm	air pandan suji
150 ml	santan instan cair siap beli
1/2 sdt	garam
60 ml	minyak goreng
1/2 sdt	pasta pandan

Adonan putih telur:

6	putih telur
1 sdt	cuka masak
130 g	gula pasir berbutir halus
15 g	(1 sdm) tepung maizena

Cara membuat:

1. Buatlah air pandan suji terlebih dahulu : blender daun pandan, daun suji, dan air hingga halus, saring. Air pandan suji siap digunakan sesuai kebutuhan, jika ada sisa dapat disimpan dalam lemari pendingin.
2. Siapkan loyang *chiffon cake* berdiameter 20 cm, beri alas kertas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170⁰C.
3. Adonan kuning telur: campur semua bahan adonan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* atau mikser dengan kecepatan rendah hingga rata dan licin, sisihkan.
4. Buat adonan putih telur : kocok putih telur dan cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
5. Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata dalam setiap tahapnya.
6. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama 50 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan letakkan loyang dalam keadaan terbalik hingga dingin. Potong sesuai selera setelah dingin.

Chiffon Ubi Ungu

Adonan kuning telur:

30 g	gula pasir berbutir halus
140 g	tepung terigu
150 g	ubi ungu kukus yang sudah dihaluskan (timbang sesudah dikukus)
150 ml	santan instan cair siap beli
6	kuning telur
1/2 sdt	garam
60 ml	minyak goreng

Adonan putih telur:

6	putih telur
1 sdt	air jeruk lemon atau cuka masak
120 g	gula pasir berbutir halus
15 g	(1 sdm) tepung maizena

Taburan:

50 g	*butter cream* siap beli
100 g	keju cheddar parut

Cara membuat:

1. Blender ubi ungu dan santan cair hingga halus, saring dan sisihkan. Siapkan loyang *chiffon cake* berdiameter 20 cm, beri alas kertas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170°C.
2. Adonan kuning telur: campur ubi ungu halus dan semua bahan adonan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* atau mikser dengan kecepatan rendah hingga rata dan licin, sisihkan.
3. Adonan putih telur : kocok putih telur dan cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
4. Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur 3 tahap. Aduk rata dalam setiap tahapnya.
5. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ± 50 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan letakkan loyang dalam keadaan terbalik hingga dingin. Setelah *cake* dingin oles permukaan atas dengan *butter cream* dan taburkan keju parut.

Mini Marble Chiffon

Adonan kuning telur:
30 g gula pasir berbutir halus
120 g tepung terigu
10 g baking powder
6 kuning telur
60 g minyak goreng
100 ml susu cair

Adonan putih telur:
6 putih telur
1 sdt cuka masak
120 g gula pasir berbutir halus
15 g (1 sdm) tepung maizena

Untuk *marble*:
1/2 sdt pasta cokelat
1/2 sdt pasta stroberi
1/2 sdt pasta pandan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang *chiffon* mini, beri alas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170°C. Campur dan aduk hingga licin semua bahan untuk adonan kuning telur, sisihkan.
2. Campur putih telur dan cuka, kocok hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku, masukkan tepung maizena sambil diayak, aduk rata.
3. Campurkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam tiga tahap. Aduk rata setiap tahapnya sebelum menambahkan adonan putih telur lagi. Ambil setengah bagian adonan, bagi menjadi tiga adonan yang setengah tersebut, masing-masing diberi pasta cokelat, stroberi, dan pan-dan.
4. Tuang adonan tanpa warna bergantian dengan adonan berwarna ke dalam loyang. Panggang selama ± 45 menit. Angkat dan letakkan loyang dengan posisi dibalik hingga dingin. Keluarkan *cake* dari loyang dengan hati-hati dan potong sesuai selera.

Chocolate Almond Chiffon Cake

Bahan:

Adonan kuning telur:

75 g *dark chocolate* cincang halus
150 ml susu cair
30 g gula pasir berbutir halus
60 ml minyak goreng
6 kuning telur
100 g tepung terigu
50 g almond bubuk
30 g cokelat bubuk
1 sdt *baking powder*

Adonan putih telur:

6 putih telur
120 g gula pasir berbutir halus
1 sdt cuka masak atau air jeruk lemon
15 g (1 sdm) tepung maizena

***Topping*:**

50 g *white chocolate*, lelehkan
50 g almond iris, panggang

Cara membuat:

1. Tim *dark chocolate* dan susu cair hingga cokelat meleleh sempurna, angkat dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan loyang *chiffon* berdiameter 20 -22 cm. Beri alas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170⁰C.
2. Campur campuran cokelat dan susu dengan seluruh sisa bahan untuk adonan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* hingga rata dan licin, sisihkan kemudian buat adonan putih telur.
3. Adonan putih telur: kocok putih telur dan air lemon atau cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
4. Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata setiap tahapnya. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 45 menit.
5. Angkat dan letakkan loyang dengan posisi dibalik hingga dingin. Keluarkan *cake* dari loyang dengan hati-hati.
6. Hias sesuai selera dengan *white cocolate* leleh dan almond panggang.

Green Tea Chiffon Roll

Bahan:

Adonan kuning telur:

110 g tepung terigu protein rendah (misal kunci biru)
1 sdt *matcha* (bubuk *green tea*)
5 kuning telur
50 g gula kastor (gula pasir berbutir halus)
50 ml susu cair
35 g minyak jagung (jika tidak ada boleh diganti minyak goreng biasa)

Adonan putih telur:

5 putih telur
1/2 sdt air jeruk lemon atau cuka
100 g gula kastor
1 sdm tepung maizena

Green tea cream:

100 g bubuk *whipping cream*
200 ml susu cair dingin
1 sdt *matcha* (bubuk *green tea*)

Topping:

1 sdm *matcha*
Whipping cream secukupnya
Buah segar sesuai selera secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang persegi ukuran 30 x 30 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, tidak perlu dioles margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190⁰C.
2. Adonan kuning telur: campur semua bahan adonan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* atau mikser dengan kecepatan rendah hingga rata dan licin, sisihkan.
3. Adonan putih telur : kocok putih telur dan air lemon atau cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
4. Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata setiap tahapnya. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang±20 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan diamkan dalam loyang selama 10 menit, kemudian balik di atas kertas roti, dinginkan.
5. *Green tea cream*: kocok bubuk *whipping cream* dan susu dingin hingga menjadi krim yang dapat dioles, tambahkan *matcha* (bubuk *green tea*), kocok sebentar hingga rata. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan
6. Penyelesaian: oleskan *green tea cream* di atas permukaan *cake*, ratakan, susun buah-buahan, kemudian gulung hati-hati sambil dipadatkan hingga rapi. Hias bagian atas dengan sisa *whipping cream* dan buah-buahan segar.

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Steamed cake atau CAKE KUKUS

Steamed cake adalah *cake* kukus. *Cake* jenis ini banyak dipengaruhi oleh kuliner Asia sebab penggunaan alat pengukus sangat lazim dalam kuliner Asia. Selaras dengan perkembangan ilmu kuliner dan arus globalisasi kini citarasa *cake* kukus sangat bervariasi, dari cita rasa tradisional, oriental, hingga *western*. Banyak sekali variasi yang dapat dibuat dari *cake* kukus, terutama dengan mengeksplorasi bahan-bahan lokal, seperti nangka, kopi, santan, pandan, ubi, dan lain-lain. Cara membuat *cake* kukus ada yang menggunakan metode *sponge cake,* ada pula yang menggunakan metode *butter cake* tergantung komposisi bahannya,

Pedoman Membuat Cake Kukus:

1. Untuk *cake* kukus paling baik menggunakan tepung terigu serbaguna yang mengandung protein sedang, misalnya segitiga biru. Untuk *cake* yang harus mengantri untuk dikukus sebaiknya gunakan *cake emulsifier* agar adonan tidak turun.
2. Sebelum mulai membuat adonan periksalah ukuran loyang dengan dandang yang dimiliki. Jika diameter dandang tidak cukup besar untuk besar loyang maka

ganti loyang menjadi 2 buah yang lebih kecil atau buatlah setengah resep saja dengan menggunakan loyang lebih kecil yang sesuai dengan ukuran dandang.

3. Panaskan air dalam dandang 15 menit sebelum perkiraan adonan kue akan dimasukkan ke dalam dandang/ kukusan.

4. Untuk mematangkan *cake* kukus tidak perlu api yang terlalu besar, sebab api yang terlalu besar justru membuat tekstur *cake* menjadi basah. Cukup menggunakan api sedang tetapi pada waktu memasukkan loyang berisi adonan, air dalam dandang sudah harus dalam keadaan mendidih.

5. Jangan membuka tutup dandang pada 10 menit pertama saat *cake* di-kukus sebab pada 10 menit pertama *cake* mengembang dan belum kokoh, membuka penutup akan menyebab-kan *cake* langsung "jatuh" dan kem-pis, jika sudah demikian akan sulit untuk mengembang lagi sehingga akan didapat tekstur yang padat dan keras.

6. Agar permukaan *cake* tidak tertetes

air, gunakan tutup dandang berbentuk kerucut sebab uap air yang menetes akan mengalir ke pinggir. Agar lebih aman bungkus tutup dandang dengan kain bersih.

7. Untuk *cake* kukus yang menggunakan santan sebaiknya rebus santan terlebih dahulu agar *cake* lebih awet. Tunggu hingga santan dingin, santan siap digunakan sesuai kebutuhan.

8. *Cake* kukus paling baik dinikmati pada hari *cake* dibuat. Jika ada sisa sebaiknya disimpan dalam wadah kedap udara atau dibungkus plastik kedap udara dan simpan dalam lemari pendingin, untuk melembutkan lagi buka plastik dan kukus selama 5 menit. Walaupun disimpan dalam lemari pendingin hindari menyimpan *cake* kukus lebih dari 3 hari, sebab lebih dari 3 hari biasanya tekstur dan citarasanya sudah berubah.

Galeri Cake Kukus

Roll Kukus Kopi

TIPS:

- Bahan perasa untuk *roll cake* kukus di atas dapat diganti sesuai selera misalnya pasta cokelat, pasta pandan, stoberi, dan lain-lain, tentu saja untuk isiannya disesuaikan. Untuk lebih praktis isian dapat diganti selai sesuai selera.
- Untuk membuat *roll cake* kukus dengan isian mengandung mentega, margarin, atau krim, gulung cake ketika sudah dingin tetapi jika diisi selai boleh digulung dalam keadaan panas.

Bahan:

4	butir telur
150 g	gula pasir
1 sdt	*cake emulsifier* (misal TBM)
2 sdm	air
150 g	tepung terigu
1 sdt	*baking powder*
50 g	margarin, lelehkan
1 sdt	pasta kopi

***Filling*, kocok menjadi satu sampai lembut:**

50 g	selai kacang
100 g	mentega putih
50	mentega atau margarin
100 g	susu kental manis
1 sdm	cokelat bubuk, ayak
1 sdt	pasta kopi

Hiasan:

Dark dan White chocolate leleh secukupnya

Permen cokelat, secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan 4 buah loyang persegi berukuran 20x20x3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin tipis-tipis saja. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga berwarna pucat dan kental berjejak, masukkan air, kocok sebentar hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak, aduk rata. Tuang margarin leleh dan pasta kopi, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam 4 buah loyang sama banyak, ratakan permukaannya.
3. Kukus masing-masing adonan selama 10 menit, angkat dan biarkan dingin di dalam loyang. Setelah *cake* dingin oles permukaannya dengan *filling* dan gulung perlahan sambil dipadatkan.
4. Potong-potong dan hias bagian atas dengan cokelat leleh dan permen cokelat sesuai selera.

Cara membuat:

1. *Beef* teriyaki: panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu dan harum, masukkan daging dan bahan lainnya, masak hingga daging matang. Angkat.
2. *Cake*: siapkan 2 buah loyang ukuran 22x22x3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin tipis-tipis saja. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula pasir, garam dan *cake emulsifier* hingga berwarna pucat dan kental berjejak.
3. Tambahkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak, aduk rata. Tuang susu cair dan pewarna kue, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang sama banyak, ratakan permukaannya. Kukus masing-masing adonan selama 15 menit, angkat dan keluarkan dari loyang.

Beef Teriyaki Cake

Bahan:

***Beef teriyaki*:**

2 sdm minyak goreng untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
50 g bawang bombai, cincang halus
300 g daging sukiyaki (daging sapi yang sudah diiris tipis)
Garam, gula pasir, merica bubuk secukupnya
2 sdm kecap manis
3 sdm saus teriyaki

Cake:

4 butir telur
120 g gula pasir
1/2 sdt garam
1 sdt *cake emulsifier* (misal TBM)
150 g tepung terigu
1 sdt *baking powder*
50 ml susu cair
3 tetes pewarna kue warna kuning, jika suka

Pelengkap:

Daun selada/mentimun secukupnya
Saus *thousand island* secukupnya (jika tidak ada dapat dibuat sendiri dengan cara mencampur 100g mayones dengan 2 sdm saus tomat)
Tomat secukupnya, iris bulat tipis
Saus tomat secukupnya
Saus sambal botol secukupnya, jika suka

4. Penyelesaian: potong *cake* menggunakan *cutter* dengan bentuk sesuai selera, oles permukaannya dengan saus *thousand island*, letakkan berturut-turut: daun selada, *beef teriyaki* secukupnya, mentimun, tomat, dan saus tomat. Hias dengan saus sambal.

Putu Ayu Nangka

TIPS:

- **Buah nangka dapat diganti dengan buah lain dengan berat sama, misalnya durian atau pisang. Untuk pisang gunakan pisang ambon.**

Bahan:

100 ml santan instan siap beli
100 g daging buah nangka, timbang tanpa biji
Beberapa tetes pewarna kuning , jika suka
100 g kelapa parut halus , pilih yang agak muda, kukus
4 butir telur
150 g gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal TBM
220 g tepung terigu
1 sdt *baking powder*
100 g nangka, iris dadu kecil, untuk isian

Cara membuat:

1. Blender santan, daging buah nangka, dan pewarna kuning hingga halus, sisihkan. Siapkan ± 20 buah cetakan putu ayu, oles permukaannya dengan minyak, beri kelapa parut sebanyak 2 sdt pada tiap-tiap cetakan, tekan-tekan sedikit, sisihkan.
2. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula pasir, dan TBM hingga mengembang kental berjejak, masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak, aduk perlahan sampai rata.
3. Tuang perlahan campuran santan-nangka, bergantian dengan irisan nangka, aduk perlahan sampai rata. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga 2/3 penuh. Kukus selama ± 20 menit, angkat. Lepaskan dari cetakan setelah cake hangat.

Steamed Fruit Cake

TIPS:

- **Campuran buah dapat disiapkan sehari sebelumnya agar lebih meresap. Simpan dalam lemari es dalam wadah tertutup, keluarkan 1 jam sebelum digunakan agar mencapai suhu ruang kembali.**
- **Resep *steamed fruit cake* ini dapat dibuat menjadi individual cake dengan cara men-cetaknya dalam loyang kecil. Jika dibuat dalam loyang kecil waktu pengukusan jadi lebih singkat yaitu ± 20 menit.**

Bahan:

Campuran buah:

100 g	kismis
250 g	sukade
2 sdm	kulit jeruk *orange*, parut
100 ml	air jeruk *orange*
1 sdt	bumbu lapis legit

Adonan:

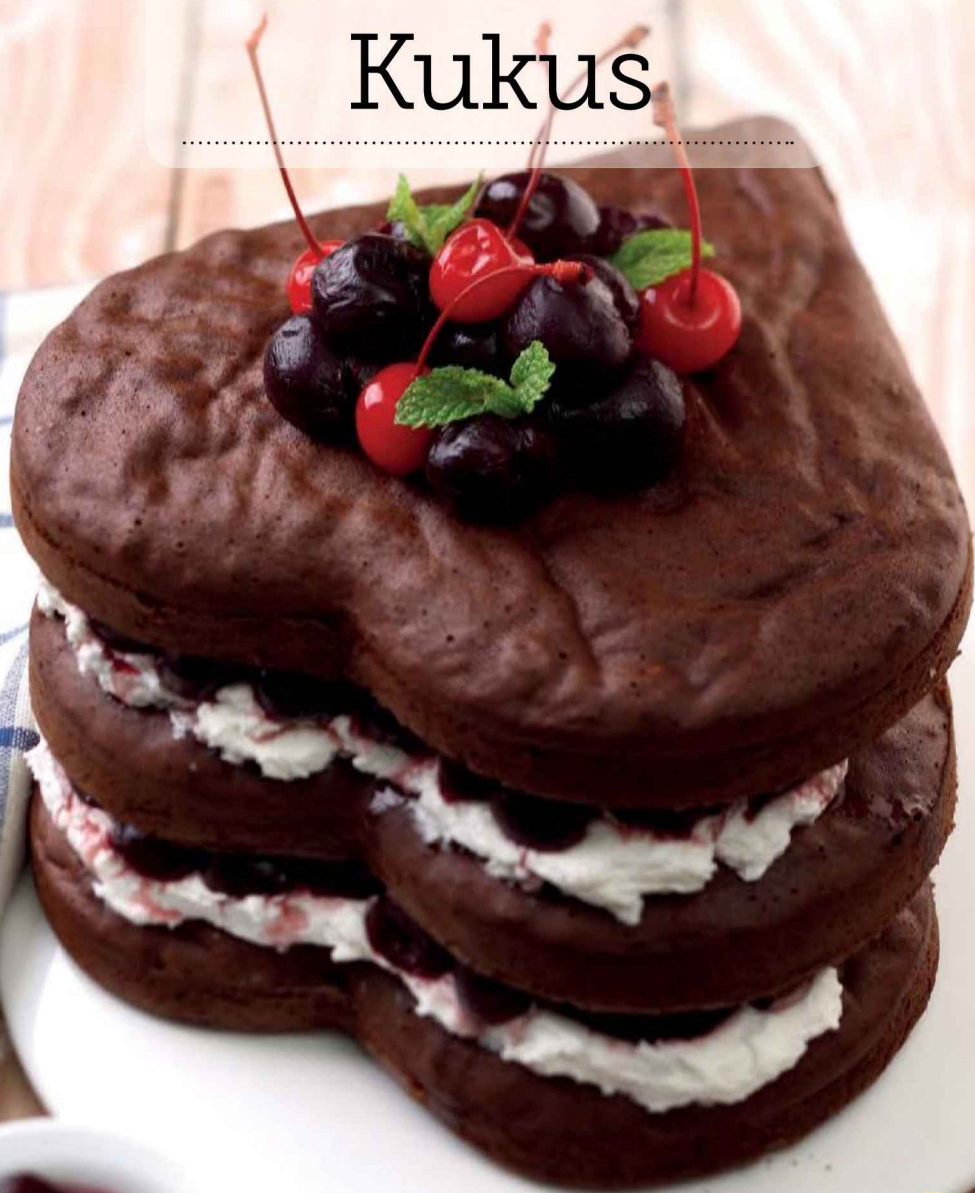
200 g	mentega atau margarin
125 g	gula palem
3 butir	telur
1 sdm	madu
200 g	tepung terigu
1 sdt	*baking powder*

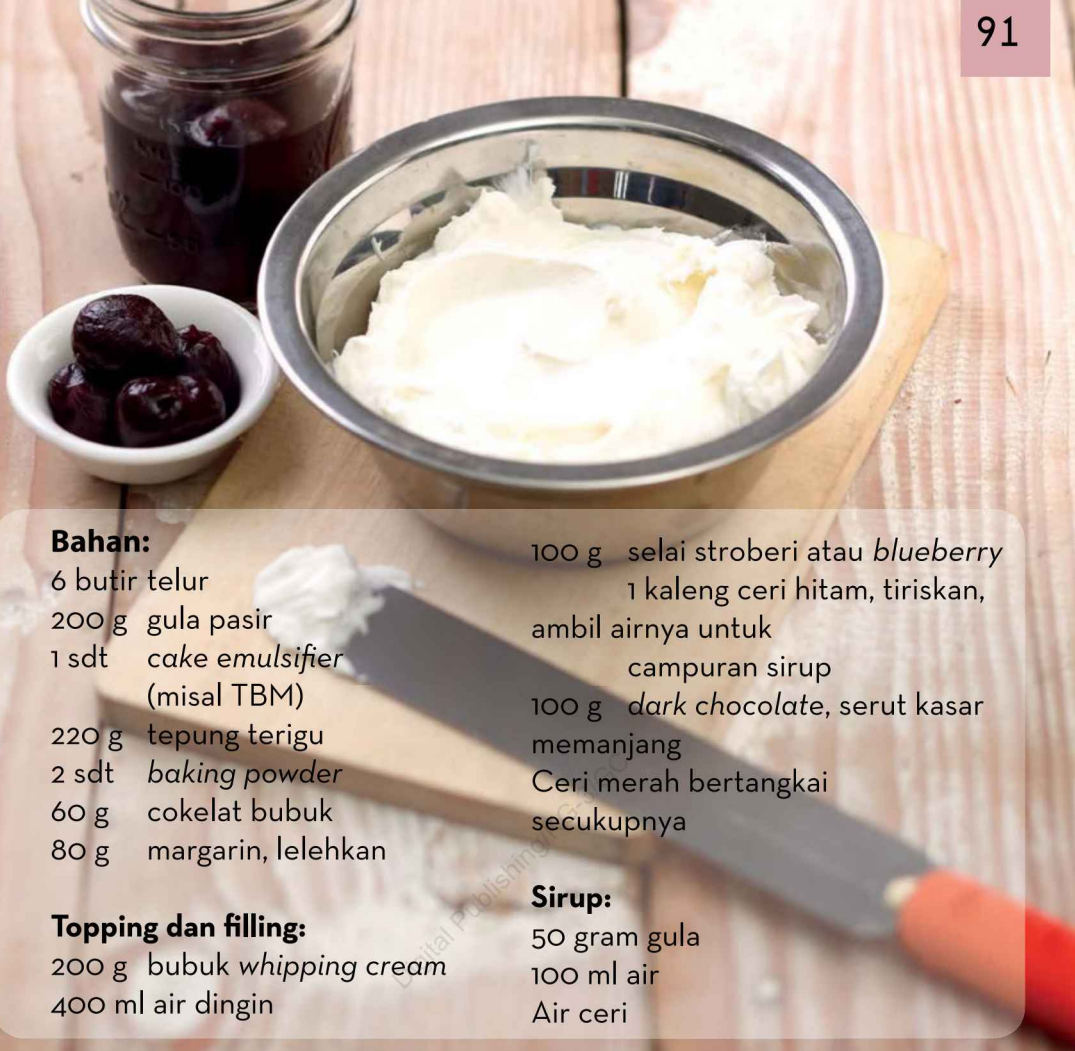
Topping:

100 g	*chocolate compound* rasa jeruk (berwarna oranye), lelehkan

Cara membuat:

1. Campur dan aduk rata semua bahan untuk campuran buah, sisihkan. Siapkan loyang tulband berdiameter 22 cm, oles permukaannya dengan margarin dan taburi tepung tipis-tipis, sisihkan. Panaskan air dalam dandang.
2. Kocok mentega, gula palem, dan madu hingga lembut dan berwarna pucat, masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok dengan kecepatan sedang hingga lembut. Tambahkan terigu dan *baking powder* sambil diayak, aduk rata.
3. Masukkan campuran buah, aduk rata menggunakan spatula. Tuang adonan ke dalam loyang, kukus selama ±30 menit, angkat dan dinginkan. Setelah dingin hias dengan *chocolate compound* yang dilelehkan.

Black Forest Kukus

TIPS:

- **Cake ini dapat juga dikukus dalam satu loyang 20 cm dengan tinggi 7 cm, dengan loyang tersebut waktu pengukusan menjadi ± 35 menit dan ketika menghias cake dibagi menjadi 3 bagian sama tebal.**

Bahan:

- 6 butir telur
- 200 g gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier* (misal TBM)
- 220 g tepung terigu
- 2 sdt *baking powder*
- 60 g cokelat bubuk
- 80 g margarin, lelehkan

Topping dan filling:

- 200 g bubuk *whipping cream*
- 400 ml air dingin
- 100 g selai stroberi atau *blueberry*
- 1 kaleng ceri hitam, tiriskan, ambil airnya untuk campuran sirup
- 100 g *dark chocolate*, serut kasar memanjang
- Ceri merah bertangkai secukupnya

Sirup:

- 50 gram gula
- 100 ml air
- Air ceri

Cara membuat:

1. Sirup: didihkan gula dan air, angkat dan dinginkan. Tiriskan ceri kaleng, ambil airnya, buah ceri disimpan untuk *filling* dan *topping*. Campur air ceri dengan sirup, aduk rata, simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
2. *Cake*: siapkan 3 loyang berdiameter 20cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula, dan *emulsifier* hingga kental berjejak. Tambahkan tepung terigu, *baking powder*, dan cokelat bubuk sambil diayak, aduk rata.
3. Masukkan margarin leleh dan aduk rata kembali. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya. Kukus masing – masing selama ±20 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan dinginkan.
4. *Topping*: kocok bubuk *whipping cream* dan air dingin hingga mencapai tekstur dapat dioles. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.
5. Penyelesaian: basahi tiap-tiap permukaan *cake* dengan sirup. Oles permukaan *cake* pertama dengan selai kemudian oles dengan *whipping cream*, tata beberapa buah ceri di atasnya dan tutup dengan *cake* kedua. Ulangi langkah mengoles seperti sebelumnya dan tutup dengan *cake* ketiga. Oles sisa *whipping cream* untuk menghias bagian atas dan taburkan *dark chocolate* serut serta ceri. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Yeasted Cake / *Cake* Adonan Ragi

Sesuai dengan namanya, *yeasted cake* adalah *cake* yang dalam pembuatannya menggunakan ragi / *yeast.* Karena mengandung ragi maka tekstur dari *cake* ini menyerupai roti. Perbedaannya dengan roti terletak pada pemakaian lemak (mentega atau margarin) dan telur. Untuk membuat *yeasted cake* diperlukan perbandingan mentega dan telur yang lebih banyak daripada roti. Jenis *cake* ini biasanya digunakan dalam tradisi merayakan hari besar di negara-negara Barat. Adonan *yeasted cake* elastis seperti adonan roti tetapi lebih lembek, hal ini disebabkan banyaknya kandungan telur dan lemak.

Pedoman Membuat *yeast cake:*

- Untuk membuat *yeasted cake* diperlukan tepung terigu protein tinggi, misalnya cakra kembar sebab *cake* jenis ini adonannya elastis seperti roti. Untuk mencapai tekstur elastis diperlukan kadar gluten yang cukup tinggi. Tepung terigu protein tinggi mempunyai kadar gluten yang tinggi pula.
- Menguleni adonan yeasted *cake* sebaiknya menggunakan mikser listrik sebab adonan yeasted

cake sangat lengket. Untuk mikser listrik skala rumah tangga gunakan pengaduk spiral yang khusus untuk adonan berat.

- Ragi / *yeast* yang digunakan harus masih aktif dan tidak kadaluarsa, sebab ragi adalah organisme yang mempunyai masa hidup dan dapat mati / tidak aktif dalam kondisi tertentu, yaitu suhu yang terlalu panas. Oleh sebab itu sebaiknya belilah dalam kemasan secukupnya saja agar segera habis, tidak terlalu lama disimpan. Penyimpanan ragi harus dalam suhu yang sejuk dan kering, oleh karena itu sebaiknya disimpan dalam lemari pendingin.

- Yeasted *cake* mempunyai tingkat kegagalan yang rendah dalam arti kecil kemungkinannya untuk bantat asal ragi yang digunakan masih baik.

- Jangan membiarkan adonan terlalu lama berfermentasi, kecuali disebutkan lain dalam resep. Adonan yeasted *cake* hanya membutuhkan waktu fermentasi sebentar, adonan yeasted *cake* jika mengalami fermentasi terlalu lama akan mengempis / *collaps* ketika matang, juga akan terasa asam dan menimbulkan bau ragi yang menyengat.

Fruit Savarin

Bahan:

***Sponge savarin*:**

2 sdt ragi instan
250 g tepung terigu
20 g gula pasir
3 butir telur, kocok lepas
1 sdm kulit jeruk lemon parut
200 ml susu cair
50 g mentega atau margarin, lelehkan
1/2 sdt garam

Sirup:

300 ml air
120 g gula pasir
1 sdm kulit jeruk lemon parut
1 sdm kulit jeruk navel / orange / sunkist parut
3 sdm sirup jeruk konsentrat (misal *sunquick*)

Pelengkap:

Krim kocok / *whipping cream* secukupnya
Aneka buah segar secukupnya
Selai jeruk (*marmalade*) secukupnya
Kulit jeruk navel / orange / sunkist, serut memanjang tipis

Cara membuat:

1. *Sponge savarin*: dalam wadah yang cukup besar aduk tepung terigu, ragi instan, dan gula pasir hingga rata. Dalam wadah lain campur susu, telur, dan kulit jeruk, masukkan campuran ini ke dalam tepung terigu sedikit demi sedikit sambil dikocok menggunakan pengaduk spiral hingga rata.
2. Tuang mentega leleh dan garam, uleni kembali hingga rata. Siapkan loyang berbentuk cincin berdiameter 20 cm, oles dengan mentega. Tuang adonan ke dalam loyang hingga setengah penuh dan diamkan di tempat hangat selama ± 30 menit atau hingga berukuran dua kali lipat. Sementara itu panaskan oven pada suhu 170⁰C.
3. Panggang selama ±40 menit atau hingga matang dan permukaannya berwarna kuning kecokelatan. Sementara menunggu matang buatlah sirup: didihkan semua bahan untuk sirup, angkat.
4. Penyelesaian: setelah *Sponge savarin* matang, keluarkan dari oven, dengan menggunakan sendok, tuang sirup sedikit demi sediki ke permukaan *sponge savarin* hingga semua sirup terserap. Keluarkan *sponge savarin* dari loyang, kemudian oles seluruh permukaannya dengan selai. Semprotkan krim kocok dan susun buah-buahan segar di tengah.

Chocolate Kugelhopf

Cara membuat:

1. Campur susu cair dan telur, aduk rata, sisihkan. Dalam wadah lain yang cukup besar campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula pasir, kulit jeruk, dan ragi instan, Aduk rata semua bahan kering tersebut, kemudian buat lubang di tengahnya. Tuang perlahan campuran susu dan telur ke dalam lubang tersebut sambil dikocok menggunakan pengaduk spiral sampai rata.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga lembut elastis, masukkan kismis dan uleni lagi sebentar hingga rata. bulatkan adonan, tutup dengan plastik dan diamkan selama ±40 menit.
3. Siapkan 3 buah loyang tulband berdiameter 15 cm, kempiskan adonan dan masukkan ke dalam

Bahan:

220 ml	susu cair *fullcream*
2 butir	telur
450 g	tepung terigu
50 g	cokelat bubuk
11 g	(1 bungkus) ragi instan
125 g	gula pasir
1 sdm	kulit jeruk sunkist, atau navel, parut
120 g	mentega atau margarin
1/2 sdt	garam
200 g	kismis

Taburan:
Gula halus secukupnya

loyang, tutup kembali dengan plastik dan diamkan selama 30 menit. Panaskan oven dengan suhu 180°C, panggang adonan selama ± 45 menit, angkat dan diamkan dalam loyang hingga hangat, keluar-kan dari loyang dan taburkan gula halus, potong-potong sesuai selera.

Panettone

Bahan:

240 g *mixed fruit*
100 g manisan ceri merah, cincang kasar
100 g manisan ceri hijau, cincang kasar
2 sdm kulit jeruk lemon parut
250 ml susu cair
4 butir telur
500 g tepung terigu protein tinggi
1 sdt bumbu lapis legit bubuk
11 g (1 bungkus) ragi instan
125 g gula pasir
180 g mentega
1/2 sdt garam

TIPS:

- Ciri khas panettone adalah bentuknya yang menjulang tinggi oleh sebab itu bagian samping harus dilapis kertas roti dengan tinggi 2x tinggi loyang agar bentuknya tidak melebar saat dipanggang.

Cara membuat:

1. Campur dan aduk rata: buah-buahan kering dan kulit jeruk lemon parut, sisihkan. Campur susu cair dan telur, aduk rata, sisihkan. Dalam wadah lain yang cukup besar campur tepung terigu, bumbu lapis legit, dan gula pasir. Buat lubang di tengah campuran tepung, tuang perlahan campuran susu dan telur ke dalam lubang tersebut sambil diuleni dengan pengaduk spiral hingga rata.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga lembut elastis. Masukkan campuran buah kering, uleni kembali hingga rata. Bulatkan adonan, tutup dengan plastik dan diamkan selama ±40 menit.
3. Siapkan 3 buah loyang bulat berdiameter 12 cm, oles permukaannnya dengan mentega dan beri alas kertas di sisi samping loyang saja, bagian dasar loyang dioles mentega. Kempiskan adonan dan masukkan ke dalam loyang, tutup kembali dengan plastik dan diamkan selama 40 menit.
4. Panaskan oven dengan suhu 180^{0}C, panggang adonan selama ± 40 menit, angkat dan diamkan dalam loyang hingga hangat, keluarkan dari loyang .

Brioche

TIPS:

- **Untuk membentuk *brioche* tekan bulatan yang besar cukup dalam kemudian masukkan bulatan kecil ke dalam lubang tersebut agar tidak terlepas saat adonan mengembang akibat fermentasi dan pemanggangan.**
- ***brioche* dapat juga dibentuk besar menggunakan loyang *brioche* besar, bentuk sama dengan *brioche* kecil dan ukuran berat bulatan disesuaikan dengan ukuran loyang.**
- **Untuk *brioche* besar waktu memanggang menjadi ± 30 menit.**

Bahan:

- 330 g tepung terigu protein tinggi
- 150 g tepung terigu protein sedang
- 11 g (1 *sachet*) ragi instan
- 50 g gula pasir
- 4 butir telur, kocok lepas
- 4 sdm susu cair
- 200 g mentega atau m argarin
- 7 g garam

Olesan dan taburan:

- 1 kuning telur aduk dengan 1 sdm susu cair
- 50 g gula pasir berbutir kasar

Cara membuat:

1. Dalam wadah yang cukup besar campur tepung terigu, ragi instan, dan gula pasir. Dalam wadah lain campur dan aduk rata telur dan susu cair, masukkan campuran ini ke dalam campuran tepung, aduk hingga adonan menyatu.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga kalis. Bulatkan adonan dan tutup dengan plastik, diamkan selama ± 40 menit atau berukuran dua kali lipat. Siapkan loyang kecil bergerigi (seperti loyang pie), oles permukaannya dengan margarin, sisihkan.
3. Timbang adonan menjadi @ 30-50 gram dan bulatan kecil @10 gram, bentuk bulat besar dan kecil bersusun, letakkan dalam loyang. Tutup dengan plastik dan diamkan selama 60 menit. Panaskan oven pada suhu 180^{0}C . Sebelum dipanggang oles permukaan *brioche* dengan bahan olesan dan taburkan gula pasir. Panggang selama ± 20 menit. Angkat dan lepaskan dari loyang. Sajikan dengan olesan selai.

Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Cotton cake adalah inovasi dalam pembuatan *cake* yang diciptakan di Asia, yaitu di Taiwan tetapi sebagian pendapat mengatakan berasal dari Jepang. *Cotton cake* merupakan inovasi baru dalam metode pembuatan *cake* yang bertujuan membuat *cake* dengan tekstur ringan dan super lembut. Masyarakat Asia menggemari *cake* yang bertekstur lembut, sedangkan untuk mencapai tekstur super lembut dahulu digunakan bahan kimia, seiring dengan kesadaran akan hidup lebih sehat, para pakar kue di Asia menciptakan suatu metode untuk mendapatkan tekstur *cake* super lembut tanpa menggunakan bahan kimia pelembut kue. *Cake* tersebut diberi nama "*cotton cake"* karena memang teksturnya selembut kapas / *cotton.* Tekstur lembut tersebut didapat dari uap air yang terbentuk dan akan "mengangkat " adonan selama pemanggangan. Adanya uap air juga menjadikan tekstur *cake* lebih lembab / *moist.* Agar menghasilkan uap air selama pemanggangan, pada proses pembuatan adonan dilakukan "perebusan" mentega dan tepung serta penambahan kandungan cairan yang berasal dari susu dan putih telur.

Pedoman Membuat *Cotton Cake:*

- Dalam pembuatan *cotton cake* sebaiknya kuning telur dan putih telur ditimbang.

- Tepung terigu yang digunakan untuk membuat *cotton cake* adalah tepung terigu protein rendah, misal kunci biru. Jika tidak ada bisa diganti dengan tepung terigu serbaguna yang berprotein sedang tetapi jangan menggunakan tepung terigu berprotein tinggi, sebab adonan akan menjadi liat dan "ngaret".

- Sebaiknya untuk membuat *cotton cake* gunakan loyang pendek atau loyang kecil (individual atau mini) sebab pemanggangan dalam loyang kecil tidak membutuhkan waktu yang lama. Pemanggangan *cotton cake* yang terlalu lama dapat menyebabkan *cake* menjadi keras.

- Hias dan potong *cake* ketika sudah dingin sempurna sebab tekstur *cotton cake* sangat lembut. Adonan *cotton cake* juga cocok untuk membuat *roll cake* sebab teksturnya lembut, lembab, dan agak elastis sehingga kecil kemungkinannya untuk retak.

Langkah-langkah Membuat *Cotton Cake:*

1. Panaskan mentega tawar di atas api kecil hingga meleleh, matikan api dan masukkan tepung (jika menggunakan tepung maizena dan cokelat bubuk masukkan juga pada tahap ini), aduk hingga kalis dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan loyang yang dibutuhkan (perhatikan resepnya apakah loyang perlu dioles atau tidak).

2. Dalam wadah lain campur susu cair dan kuning telur (jika menggunakan pasta atau penambah rasa lainnya masukkan pada tahap ini), aduk menggunakan *whisk* sampai rata.

3. Masukkan campuran ini ke dalam adonan tepung sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180^{0}C.

4. Kocok putih telur dan garam (jika menggunakan cuka atau air jeruk masukkan pada tahap ini) hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (*soft peaks*).

5. Tuang adonan kuning telur ke dalam putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.

6. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ± 30 menit sampai matang. Setelah matang segera balik di atas rak pendingin kue.

Tokyo Banana Cotton Cake

TIPS:

- **Jika tidak ada cetakan berbentuk pisang bisa diganti cetakan kecil / individual lain. Selanjutnya cara membuat dan menghias sama.**
- **Sebaiknya jangan membuat dalam loyang besar sebab adonan akan terlalu lunak.**

Bahan:

50 g mentega tawar
200 g *cream cheese*
60 ml susu cair *full cream*
100 g tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*
1/4 sdt soda kue
2 buah pisang ambon ukuran sedang, haluskan
1/4 sdt pasta pisang ambon (jika suka)
100 g kuning telur
200 g putih telur
1 sdt cuka masak
1/4 sdt garam
130 g gula pasir berbutir halus

Hiasan:

250 g *chocolate compound* rasa lemon (berwarna kuning), lelehkan
Sedikit pasta cokelat

Cara membuat:

1. Siapkan ±30 cetakan kecil berbentuk pisang, oles tipis dengan mentega, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180^0C .
2. Panaskan mentega, *cream cheese*, dan susu cair di atas api kecil hingga mentega meleleh dan tercampur rata. Matikan api dan masukkan tepung terigu, aduk sampai kalis, angkat dan biarkan hangat.
3. Masukkan *baking powder*, soda kue, pisang ambon, dan pasta pisang, aduk sampai rata. Masukkan kuning telur satu per satu sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Dalam wadah lain kocok putih telur, cuka, dan garam hingga berbusa, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mencapai tahap *soft peaks*.
4. Masukkan adonan tepung sedikit demi sedikit ke dalam adonan putih telur sambil diaduk perlahan menggunakan *whisk* hingga pasta pisang rata. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga ½ penuh. Panggang selama ±30 menit. Angkat dan dinginkan, lepaskan dari cetakan.
5. Penyelesaian: lelehkan *chocolate compound* rasa lemon, siram *cake* pisang satu persatu ke dalamnya dan diamkan hingga cokelat agak mengeras. Dengan bantuan kuas tipis lukislah bercak-bercak kehitaman menggunakan pasta cokelat agar mirip dengan pisang asli. Sajikan setelah cokelat mengeras sempurna.

Ragout Sandwich Cotton Cake

TIPS:

- Daging ayam bisa diganti daging sapi cincang , udang, daging asap / *smoked beef,* atau sosis.
- Cake ini juga dapat disajikan dalam bentuk potongan. Panggang adonan dalam 2 buah loyang persegi ukuran 25x25x3 cm agar lebih tipis. Sesudah matang oles permukaannya dengan *ragout* kemudian tumpuk menjadi satu, hias bagian atas dengan keju parut, daun peterseli, dan bendera kecil.

Bahan:

Cake:

100 g mentega tawar
100 g tepung terigu
30 g tepung maizena
1/2 sdt *baking powder*
100 ml susu cair *full cream*
150 g kuning telur
200 g putih telur
1/2 sdt garam
1 sdt air jeruk lemon (boleh diganti cuka masak)
150 g gula pasir

Ragout:

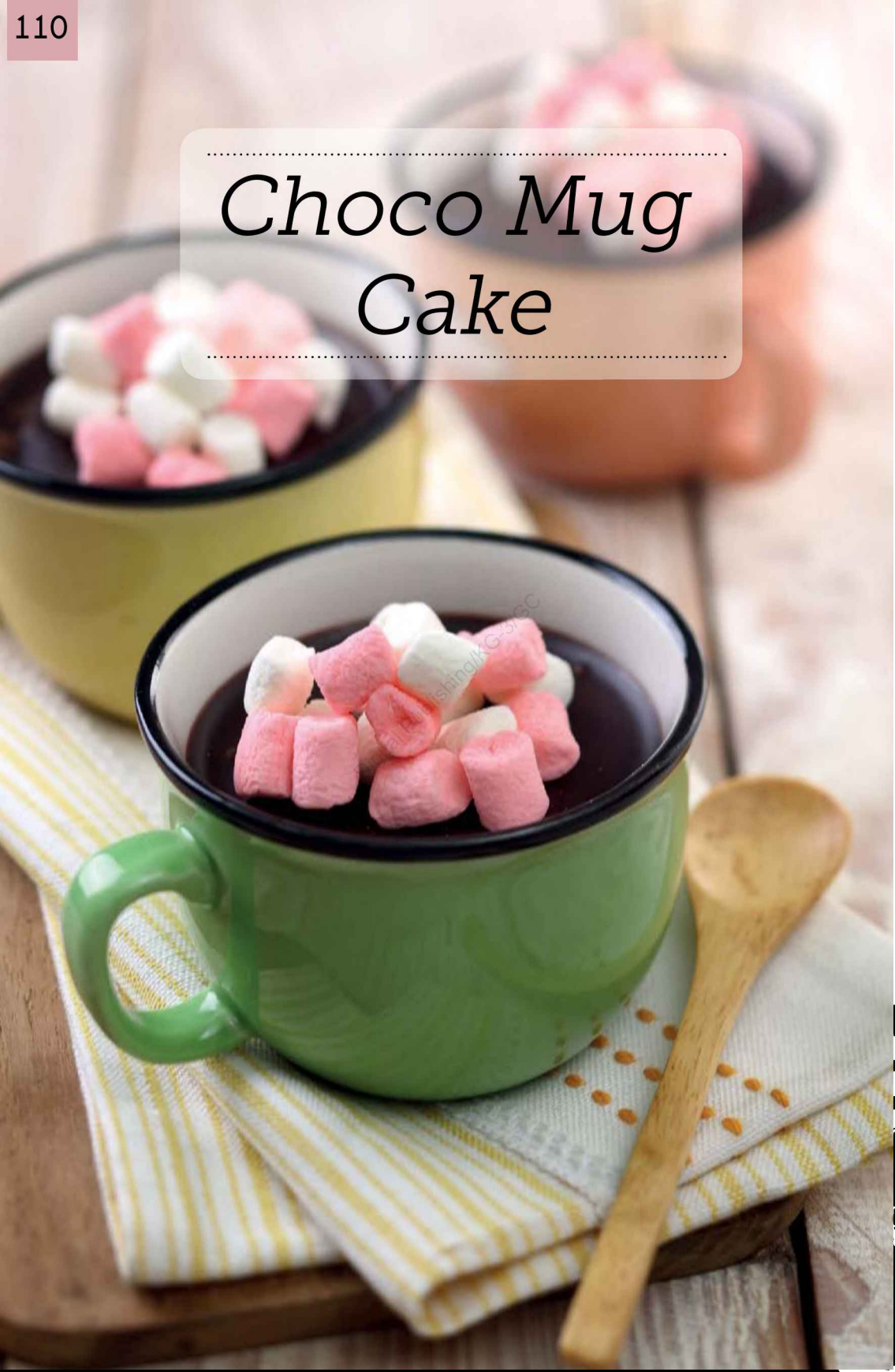
2 sdm margarin untuk menumis
50 g bawang bombai, cincang halus
2 siung bawang putih, cincang halus
30 g tepung terigu
300 ml susu cair *full cream*
250 g dada ayam *fillet*, rebus, potong dadu
150 g wortel, potong kotak kecil, rebus, tiriskan
2 sdm gula pasir
2 batang seledri, cincang halus
1 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt pala bubuk
50 g keju *cheddar*, parut

Olesan dan taburan:

100 g mayones
3 sdm susu kental manis
100 g keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. *Cake*: panaskan mentega tawar di atas api kecil hingga meleleh, matikan api dan masukkan tepung terigu , tepung maizena, dan *baking powder*, aduk hingga kalis dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan 2 buah loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 3cm, beri alas kertas, tidak perlu dioles.
2. Dalam wadah lain campur susu cair dan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* sampai rata. Masukkan campuran ini ke dalam adonan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180^{0}C.
3. Kocok putih telur, garam, dan cuka hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (*soft peaks*). Tuang adonan kuning telur ke dalam putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ±30 menit sampai matang. Setelah matang segera balik di atas rak pendingin. Sementara itu buatlah *ragout*.
5. *Ragout*: panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum, masukkan terigu, aduk hingga terigu matang, kecilkan api dan tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan licin. Masukkan semua sisa bahan, aduk hingga meletup-letup, angkat.
6. Penyelesaian: ambil satu lembar *cake*, oles permukaannya dengan *ragout* dan tutup dengan *cake* satunya, tekan-tekan sedikit agar menempel. Aduk rata mayones dan susu kental manis, oleskan pada permukaan atas *cake* dan taburkan keju parut, potong sesuai selera.

Choco Mug Cake

Bahan:

100 g mentega tawar
50 g tepung terigu
50 g cokelat bubuk
1/2 sdt *baking powder*
100 g susu cair
180 g kuning telur
250 g putih telur
1/2 sdt garam
150 g gula pasir
100 g *marshmallow* untuk taburan

***Topping chocolate ganache*:**

200 g *dark chocolate*, cincang halus
250 ml krim kental
Marshmallow secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan beberapa mug keramik, oles dengan mentega, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170⁰C. Panaskan mentega tawar di atas api kecil, setelah meleleh matikan api. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk hingga kalis, tambahkan *baking powder*, aduk hingga rata, angkat dan sisihkan.
2. Hangatkan susu cair, aduk rata dengan kuning telur, tuang ke dalam adonan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan *whisk* hingga rata, sisihkan.
3. Dalam wadah yang bebas lemak kocok putih telur dan garam sampai berbusa, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok sampai mencapai tahap *sotf peaks*. Tuang adonan tepung sedikit demi sedikit ke dalam putih telur kocok sambil diaduk perlahan menggunakan *whisk*.
4. Tuang adonan ke dalam mug hingga 2/3 penuh. Panggang selama ± 30 menit. Sementara itu buatlah *chocolate ganache*.
5. *Chocolate ganache:* panaskan krim kental hingga mendidih, angkat dari api dan masukkan cokelat cincang, aduk hingga rata.
6. Setelah *mug cake* matang matang keluarkan dari oven, siram dengan *chocolate ganache* dan sajikan hangat dengan taburan *marshmallow*.

Peach Mousse Cotton Cake

Bahan:

Cake:

150 g mentega tawar
130 g tepung terigu protein rendah
50 g tepung maizena
1 sdt *baking powder*
160 ml susu cair
200 g kuning telur
1/2 sdt pasta / esens vanili
300 g putih telur
1/2 sdt garam
1 sdt air jeruk lemon (bisa diganti cuka masak)
200 g gula pasir

Sirup, campur dan masak hingga mendidih, dinginkan:

200 ml air
100 gram gula pasir
· sdt pasta / esens vanili

***Peach mousse*:**

200 g buah *peach* kaleng, tiriskan
100 g gula pasir
10 g gelatin bubuk
3 tetes pewarna kuning tua, jika suka
200 g bubuk *whipping cream*
400 ml air es

Topping dan hiasan:

100 g *whipping cream* bubuk
200 ml air es
250 g buah *peach* kaleng , tiriskan
Daun mint secukupnya

TIPS:

- **Buah peach kaleng dapat diganti buah segar lain misalnya mangga atau stroberi.**

Cara membuat:

1. *Cake*: panaskan mentega tawar di atas api kecil hingga meleleh, matikan api dan masukkan tepung terigu , tepung maizena, dan *baking powder*, aduk hingga kalis dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan 2 buah loyang persegi berukuran 30x30x3 cm, beri alas kertas, tidak perlu dioles.
2. Dalam wadah lain campur susu cair, pasta vanili, dan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* sampai rata. Masukkan campuran ini ke dalam adonan tepung sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190^{0}C.
3. Kocok putih telur, garam, dan cuka hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (*soft peaks*). Tuang adonan kuning telur ke dalam putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ± 20 menit sampai matang. Setelah matang segera balik di atas kertas roti dan diamkan sampai dingin.
4. *Peach mousse*: proses buah *peach* dan gula menggunakan blender sampai halus. Dalam wadah tahan panas, campur setengah bagian *peach* halus dengan gelatin bubuk, tim hingga gelatin larut, masukkan sisa *peach* halus, dan pewarna kuning, aduk sampai rata, sisihkan hingga dingin, sesekali diaduk agar tidak berkulit.
5. Kocok bubuk *whipping cream* dan susu dingin hingga mencapai tekstur dapat dioles, campur dengan adonan mangga dengan cara aduk lipat perlahan hingga rata. Simpan dalam lemari es hingga saat akan digunakan.
6. T*opping* : kocok *whipping cream* bubuk dengan air es hingga dapat dioleskan, masukkan dalam plastik segitiga, simpan dalam lemari es hingga saat akan digunakan.
7. Penyelesaian: siapkan beberapa mika berbentuk tabung atau stoples-stoples kecil (jar), potong *cake* sehingga berdiameter sama dengan diameter wadah, letakkan potongan *cake* di dasar, basahi dengan sirup, taburkan potongan *peach* kemudian semprotkan *peach mousse* dan tutup dengan potongan *cake*. Bagian atas disemprot dengan *peach mousse* dan *whipping cream*, hias sesuai selera.

Pada bagian *cake* lain-lain ini ditampilkan aneka *cake* yang cara pembuatannya agak lain dari yang sudah disebutkan sebelumnya. Metode pembuatan mungkin saja merupakan kombinasi dua metode, misalnya lapis legit, cara pembuatannya mirip dengan *sponge cake* tetapi mengandung banyak mentega seperti *butter cake* dan mentega tidak dilelehkan melainkan dikocok hingga lembut. Selain itu jenis *cake* yang hanya menggunakan putih telur juga dimasukkan dalam bab ini, contohnya *angel food cake*, *cake* ini merupakan kombinasi antara *sponge cake* dengan *chiffon cake*. Beberapa resep *cake* juga memiliki metode yang sangat praktis dalam pembuatannya yaitu tidak membutuhkan pengocokan dengan mikser listrik, cukup diaduk dengan tangan, hal ini tentu akan sangat memudahkan bagi yang tidak mempunyai mikser listrik. Kami menamakan *cake* jenis ini dengan sebutan "*Easy Cake*".

Chocolate Drizzle Brownies

Bahan:
200 g mentega atau margarin
100 g *dark chocolate compound/corverture*, cincang
4 butir telur
300 g gula pasir
300 g tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru)
50 g cokelat bubuk
1 sdt *baking powder*
250 g kenari, cincang kasar

Topping:
100 g *dark chocolate*, lelehkan

TIPS:

- Kenari dapat diganti bahan lainnya sesuai selera misalnya kacang tanah, almond, atau mete, *chcolate chips*, kismis, buah-buahan kering lainnya, atau keju *cheddar* parut.

Cara membuat:

1. Siapkan 2 buah loyang persegi berukurang 10x30x3 cm (loyang *brownies*), beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180^{0}C. Tim mentega dan cokelat cincang, aduk hingga tercampur rata, angkat dan diamkan sampai dingin.
2. Dengan menggunakan *whisk*, aduk telur dan gula pasir hingga gula larut (jangan menggunakan mikser), masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* sambil diayak, aduk hingga rata.
3. Tambahkan campuran margarin leleh, aduk lagi sampai rata. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaanya dan taburkan kenari. Panggang selama ± 30 menit, angkat dan dinginkan. Setelah dingin hias dengan cokelat leleh, potong sesuai selera.

Lapis Surabaya Prunes

TIPS:

- Cake dapat dibuat menjadi dua lapis saja sehingga menjadi lapis mandarin, ikuti resep di atas hanya saja takaran bahan untuk lapisan kuning menjadi setengahnya.
- Manisan buah prunes dapat diganti dengan taburan lain misalnya kismis, almond keping, keju, atau sukade.
- Dalam resep ini adonan dipanggang dalam loyang zig zag, jika menggunakan loyang semacam ini loyang hanya dioles margarin saja bukan dialasi kertas. Lepaskan cake dari loyang dengan hati-hati agar bentuk tidak rusak.

Bahan:

Lapisan kuning:

200 g mentega atau margarin, lelehkan
30 g susu kental manis
70 g tepung terigu protein rendah
20 g tepung maizena
20 kuning telur
2 putih telur
200 g gula pasir berbutir halus (gula kastor)
100 g manisan buah prunes, belah agar melebar

Lapisan cokelat:

100 gram mentega atau margarin, lelehkan
20 g susu kental manis
35 g tepung terigu protein rendah
10 g tepung maizena
25 g cokelat bubuk
1/2 sdt *baking powder*
10 kuning telur
1 putih telur
100 g gula pasir halus

Olesan:

100 g selai stroberi atau sesuai selera

Cara membuat:

1. Lapisan kuning: siapkan 2 buah loyang persegi berukuran 20x20x3 cm, beri alas kertas dan oles margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Ayak tepung terigu dengan tepung maizena, tuang margarin leleh dan susu kental manis, aduk hingga licin berbentuk seperti pasta.
2. Kocok kuning telur, putih telur, dan gula hingga kental berjejak, campur dengan campuran tepung terigu , aduk lipat perlahan hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang, ratakan permukaannya, satu buah loyang diberi taburan buah prunes. Banting-banting loyang perlahan agar tidak ada kantung udara. Panggang selama ±25 menit. Angkat dan dinginkan.
4. Lapisan cokelat: cara membuat sama dengan lapisan kuning hanya saja tepung terigu diayak bersama cokelat bubuk, tepung maizena, dan *baking powder*. Tuang adonan ke dalam 1 buah loyang ukuran 20x20x3 cm, ratakan permukaannya, banting-banting loyang perlahan agar tidak ada kantung udara. Panggang selama ± 25 menit. Angkat dan dinginkan.
5. Penyelesaian: tumpuk tiga lembar *cake* tersebut dengan selai sebagai perekatnya, tekan-tekan menggunakan dasar loyang agar menempel sempurna. *Cake* cokelat berada di tengah.

Lapis Moscovis Kombinasi

Bahan:

Lapis legit:

150 g margarin atau mentega
3 sdm susu kental manis
30 g tepung terigu protein rendah
10 g susu bubuk
1/2 sdt bumbu lapis legit
12 kuning telur
100 g gula pasir berbutir halus
100 g *mixed fruit* atau sukade

Cake pandan:

5 kuning telur
2 putih telur
60 g gula pasir berbutir halus
1 sdt *cake emulsifier*, misal TBM
60 g tepung terigu protein rendah
60 g mentega atau margarin, lelehkan
1/2 sdt pasta pandan

Filling:

50 gram selai sesuai selera

TIPS:

- Jika tidak memiliki alat penekan lapis legit bisa menggunakan punggung sendok.
- Setiap kali akan menekan, alat penekan harus dioles dengan margarin atau mentega agar didak melekat pada kulit *cake*
- Memanggang lapis legit harus sampai permukaannya berwarna kecokelatan agar lapisannya terlihat, jika belum cokelat ketika sampai pada waktu yang ditentukan, teruskan memanggang 1-2 menit lagi.

Cara membuat:

1. Siapkan 2 buah loyang persegi berukuran 20x20x5 cm , beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven dengan api bawah pada suhu 190^0C. Kocok mentega dan susu kental manis hingga berwarna pucat dan mengembang.
2. Ayak tepung terigu, susu bubuk, dan bumbu lapis legit, sisihkan. Kocok kuning telur dan gula hingga kental berjejak, Masukkan campuran mentega kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
3. Masukkan campuran tepung sambil diayak lagi, aduk lipat perlahan sampai rata. Ambil 1 sendok sayur (±100 gram) adonan, tuang ke dalam loyang dan ratakan, taburkan 2 sdm *mixed fruit*. Panggang selama ±7 menit. Keluarkan dari oven dan tekan-tekan menggunakan alat penekan yang dioles margarin. Taburkan *mixed fruit* dan tuang lagi dengan adonan sebanyak 100 gram, panggang selama 7 menit. Ulangi langkah melapis, setelah 3 lapis pindahkan api / panas ke atas. Lakukan hingga adonan habis.
4. Setelah matang segera angkat dari oven dan baliklah di atas kertas roti.
5. Buat *cake* pandan:
   a. Siapkan loyang ukuran 20x20x3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin tipis-tipis. Panaskan oven pada suhu 180^0C.
   b. Kocok kuning telur, putih telur, gula pasir, dan TBM hingga kental berjejak, masukkan tepung terigu sambil diayak, aduk rata. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan sampai rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
6. Penyelesaian: ambil lapis legit, oles permukaannya dengan selai, tumpuk dengan *cake* pandan, tekan-tekan sedikit agar menempel sempurna. Potong-potong sesuai selera.

Bolu Hongkong Naga Merah

TIPS:

- Loyang untuk bolu hongkong berupa loyang *cup* tinggi, jika tidak ada dapat menggunakan loyang bolu kukus atau *cup* kertas yang tinggi.
- Buah naga merah dapat diganti dengan buah lain yang mempunyai kekentalan relatif sama misalnya melon atau mangga. Jika menggunakan pewarna sesuaikan pewarna dengan buah yang dipakai.

Bahan:

8	kuning telur
50 g	gula pasir berbutir halus
100 g	buah naga merah (timbang tanpa kulit), bender halus
6	putih telur
1/2 sdt	garam
1 sdt	cuka masak
80 g	gula pasir berbutir halus
75 g	tepung terigu protein rendah
1 sdt	vanili bubuk
25 g	maizena
1 sdt	*baking powder*
70 g	margarin, lelehkan
1 sdt	pewarna merah tua, jika suka
50 g	almond iris untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bolu hongkong, beri alas kertas, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180˚C.
2. Kocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang, masukkan buah naga, aduk perlahan hingga rata, sisihkan.
3. Kocok putih telur, garam, dan cuka sampai berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (*soft peaks*). Masukkan adonan putih telur kedalam adonan kuning telur dalam tiga tahapan sambil diaduk lipat perlahan.
4. Masukkan tepung terigu, vanili, maizena, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk lipat perlahan hingga rata. Tuang pula margarin leleh, beri pewarna kue jika suka, aduk lipat perlahan hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh. Taburkan almond iris, panggang dalam oven selama ± 40 menit . Angkat dan dinginkan, keluarkan dari loyang.

Tutti Frutti Angel Food Cake

Bahan:

360 g	putih telur
1 sdm	air perasan jeruk lemon
1/2 sdt	garam
250 g	gula pasir
100 g	tepung terigu protein rendah (misal kunci biru)
150 g	*mixed fruit* atau sukade
1 sdm	kulit jeruk lemon, parut
3 tetes	pewarna makanan pink (jika suka)

Cara membuat:

1. Siapkan loyang *chiffon cake*, beri alas kertas dan tidak perlu dioles, sisihkan.
2. Panaskan oven pada suhu 170⁰C. Kocok putih telur, air lemon, dan garam hingga berbusa. Masukkan gula pasir sesendok demi sesendok sambil dikocok hingga mengembang mencapai tahap *soft peaks*.
3. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan bergantian dengan *mixed fruit* dan kulit jeruk, aduk lipat perlahan sampai rata sambil tambahkan pewarna pink.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 45 menit. Angkat dan diamkan dalam loyang dalam keadaan terbalik hingga dingin, bagian bawah harus ada sirkulasi udara seperti pada *chiffon cake*. Setelah dingin keluarkan dengan hati-hati, cara mengeluarkan dari loyang seperti pada *chiffon cake*.

Banana Apple Easy Cake

TIPS:

- **Adonan dapat pula dipanggang dalam loyang individual misalnya loyang *muffin* atau *cup* kertas.**

Bahan:

150 g tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru)
1 1/2sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
1/2 sdt kayu manis bubuk
3 butir telur, kocok lepas
150 g gula pasir
120 g mentega atau margarin, lelehkan, diamkan sampai hangat
200 g pisang ambon, haluskan (timbang tanpa kulit)
2 buah apel malang, kupas, potong dadu, lumuri dengan 1 sdm air jeruk lemon
100 g kismis

Cara membuat:

1. Siapkan loyang *loaf* berukuran 20x10x7 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170^{0}C. Ayak tepung terigu, *baking powder*, soda kue, dan kayu manis bubuk. Buat lubang di tengah campuran tepung tersebut.
2. Tuang telur kocok dan gula ke dalam lubang tersebut sambil diaduk meng-gunakan *whisk* hingga tepung basah, masukkan pula mentega leleh dan diikuti dengan pisang ambon, apel, dan kismis (sisakan apel dan kismis untuk taburan), aduk hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang, taburkan sisa apel dan kismis, panggang selama ± 40 menit hingga matang, angkat dan diamkan dalam loyang sampai hangat, baru kemudian dikeluarkan dari loyang. Potong-potong sesudah dingin.

Daftar Pustaka

1. Berenbaum, Rose Levy. *Roses Heavenly Cakes*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2009

2. Berenbaum, Rose Levy. *The Cake Bible*. New York: Harper-Collins Publishers, Inc, 1988

3. Gisslen, Wayne. *Professional Baking*, *5th ed*. Hoboken: John Wiley and Sons, 2009

4. Nimpuno, Diah. *Sukses Membuat Aneka Kue, Tanya Jawab dan Resep*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014

5. Stewart, Martha. *Martha Stewart's Cakes*. New York: Clarkson Potter, 2013

Tentang Penulis

Diah Nimpuno lahir di Malang tahun 1967, sejak kecil ibu dua orang anak ini mempunyai kegemaran bereksperimen di dapur. Almarhum kedua orang tuanya memiliki banyak koleksi buku masakan baik dari dalam dan luar negeri, inilah awal mula yang membuatnya tertarik pada bidang kuliner. Bahan-bahan asing yang terdapat dalam buku-buku impor sedapat mungkin digantinya dengan bahan-bahan yang mudah di dapat di Indonesia tanpa harus mengurangi citarasa kelezatannya. Hal itulah yang menjadi salah satu ciri khas buku-buku yang ditulisnya, yaitu menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat di Indonesia.

Menyelesaikan pendidikan formal sebagai sarjana fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, tetapi kecintaannya pada bidang kuliner telah membawanya menjadi penulis kuliner. Hingga saat ini sudah belasan buku kuliner telah ditulisnya. Pengetahuan kulinernya terus diasah dengan cara selalu mengikuti perkembangan yang berhubungan dengan dunia kuliner melalui koleksi buku-buku dan berbagai media. Mantap berada di jalur penulisan kuliner, sangat besar keinginannya untuk ikut menyumbangkan pengetahuannya bagi kemajuan dibidang kuliner untuk masyarakat Indonesia.

Pembuatan cake adalah salah satu cabang *baking* yang selalu berkembang sepanjang masa.

Dalam buku ini aneka pembuatan cake diulas secara lengkap baik dari segi teknik pembuatan maupun komposisi bahan, dari metode konvensional hingga metode terbaru, dilengkapi dengan aneka tips sukses membuat cake.

Bagi pemula buku ini dapat menjadi acuan untuk belajar membuat cake, bagi siswa sekolah boga buku ini dapat menjadi referensi untuk memperdalam bidang *pastry-bakery*. Bagi pelaku wirausaha boga, buku ini dapat menjadi inspirasi untuk memproduksi aneka cake yang lebih bervariasi.

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29–37
Jakarta 10270
www.gramediapustakautama.com